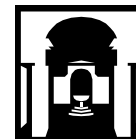


Andrea Brugnoli  
***Gaetano Pellegrini e gli studi sull'olivicoltura veronese  
tra XVIII e XIX secolo***

[A stampa in *Gaetano Pellegrini geologo, agronomo e paleontologo dell'Ottocento veronese*, atti del Convegno di studi, Fumane 15 maggio 2005, a cura di Andrea Brugnoli, Verona 2006 («Annuario Storico della Valpolicella», 2005-2006), pp. 63-88 © dell'autore - Distribuito in formato digitale da "Reti Medievali", [www.biblioteca.retimedievali.it](http://www.biblioteca.retimedievali.it)].

# **Annuario Storico della Valpolicella 2005-2006**

**Centro di Documentazione  
per la Storia della Valpolicella**



## **Annuario Storico della Valpolicella**

### **Direzione e redazione**

CENTRO DI DOCUMENTAZIONE  
PER LA STORIA DELLA VALPOLICELLA  
Sede: *Viale Verona, 27 (c/o Biblioteca Civica)*  
37022 Fumane (Vr)  
Recapito: *Via Vaio, 17 – 37022 Fumane (Vr)*  
E-mail: *centro.storia@libero.it*

Le riproduzioni dell'Archivio di Stato di Verona  
sono state autorizzate con atto di concessione n. 15  
dell'8 agosto 2006, prot. 3098/IX.4.3.  
Le riproduzioni dell'Archivio di Stato di Venezia  
sono state autorizzate con atto di concessione n. 18/2006,  
prot. 1657 28.13.07/1.

L'Annuario 2005-2006 gode dei contributi  
della Fondazione Cassa di Risparmio  
di Verona Vicenza Belluno e Ancona  
e altresì della Regione Veneto,  
dell'Amministrazione Provinciale di Verona,  
della Comunità Montana della Lessinia,  
del Bacino Imbrifero Montano dell'Adige,  
del Parco Naturale Regionale della Lessinia  
e delle Amministrazioni Comunali della Valpolicella.

Il convegno ha avuto il patrocinio della Regione Veneto,  
dell'Amministrazione Provinciale di Verona, del Comune  
di Fumane e un contributo finanziario della Regione  
Veneto e dell'Amministrazione Provinciale di Verona.

### **Direttore**

PIERPAOLO BRUGNOLI

### **Coordinatore redazionale**

ANDREA BRUGNOLI

### **Redattori**

CRISTINA BASSI, ANDREA BRUGNOLI, EZIO BUCHI,  
ALFREDO BUONOPANE, GIOVANNI CASTIGLIONI,  
LIBERO CECCHINI, GIORGIO CHELIDONIO,  
BRUNO CHIAPPA, VALERIA CHILESE, MARIANNA CIPRIANI,  
GIANNANTONIO CONATI, GIUSEPPE CONFORTI,  
ETTORE CURI, DARIO DEGANI, PIO DEGANI,  
MASSIMO DONISI, ANDREA FEDRIGHI, SILVIA FERRARI,  
MARIA PAOLA GUARIENTI, STEFANO LODI,  
EMANUELE LUCIANI, RENZO NICOLIS,  
URANIO PERBELLINI, MARIA ANTONIETTA POLATI,  
MARINA REPETTO, LUCIANO ROGNINI, PAOLO ROSSIGNOLI,  
GIULIANO SALA, LUCIANO SALZANI, PAOLA SALZANI,  
ARTURO SANDRINI, VITO SOLIERI, GIGI SPERI,  
MICHELE SUPPI, SERGIO TESTI, FLAVIA UGOLINI,  
ANNA VACCARI, GIAN MARIA VARANINI,  
GIOVANNI VIVIANI, PAOLO ZANCHETTA, SILVANA ZANOLLI

### **Progetto grafico e impaginazione**

TITA BRUGNOLI

### **Foto**

ARCHIVIO DEL CENTRO DI DOCUMENTAZIONE  
PER LA STORIA DELLA VALPOLICELLA,  
ANDREA BRUGNOLI, BRUNO CHIAPPA, ISMAELE CHIGNOLA,  
ANDREA FEDRIGHI, RENZO NICOLIS, DAVIDE PADOVANI,  
GIUSEPPINA ROSSIGNOLI, MICHELE SUPPI,  
PAOLO TOSADORI, ANNA VACCARI, MATTIA VINCO,  
GIOVANNI VIVIANI, ALESSANDRA ZAMPERINI

### **Stampa**

TIPOLITOGRAFIA «LA GRAFICA»  
*Vago di Lavagno (Vr)*

**Gaetano Pellegrini  
geologo, agronomo  
e paletnologo  
nell'Ottocento veronese**

**Atti del Convegno  
Fumane 14 maggio 2005**

**a cura di ANDREA BRUGNOLI**

**Annuario Storico  
della Valpolicella**

## Gaetano Pellegrini e gli studi sull'olivicoltura veronese tra XVIII e XIX secolo

«**I**l villan che fa troppo le sue colpe, / e sta in pensiero di cangiar signore, / astuto nel suo cor come la volpe / qualche scusa ritrova al proprio errore. / E temendo ingrassar ciò ch'altri spolpe, / coglie il frutto presente, e sdegnava il fiore / d'una tarda speranza; e par che rida / s'altri credulo troppo il punge o sgrida»<sup>1</sup>.

In questo passo della *Coltivazione de' monti* Bartolomeo Lorenzi vuole riassumere le difficoltà incontrate da una classe di possessori nel tentativo di ammodernare l'agricoltura veronese attraverso investimenti di lunga durata, pur facendo ricadere la responsabilità su una sola delle parti in campo, i coltivatori appunto. Questa considerazione generale – e sostanzialmente inficiata da una tradizione letteraria antivillana che emerge dal rivestimento bucolico dell'opera –, si attaglia in maniera particolarmente efficace alla coltivazione dell'olivo, proprio per i lunghi tempi di crescita che caratterizzano questa pianta, tanto che è lecito presupporre che a questa intendesse riferirsi l'abate Lorenzi.

I tentativi di rinnovamento agrario che per la zona collinare andavano nella direzione di una promozione dell'arboricoltura, si scontravano infatti, diremmo con schemi a noi più usuali, con consolidati rapporti di proprietà e di produzione che proprio nella fascia collinare del Veronese si erano strutturati in una dif-

fusa piccola e piccolissima proprietà, ma soprattutto in contratti agrari di breve durata, come la lavorenzia a quota parziaria alla quale si sarebbe in parte sostituita la mezzadria. Da un lato dunque la ridotta capacità di investimento della piccola proprietà limitava l'introduzione di innovazioni tecniche, dall'altro la durata dei contratti giustificava il timore dei coltivatori di «ingrassar ciò ch'altri spolpe» spingendoli a rimanere ancorati a quei prodotti – legumi e in genere i seminativi tra cui larga strada si era ormai fatto il mais – che soddisfacevano immediate esigenze annorie e sui quali oltretutto erano loro assicurate condizioni di maggior favore<sup>2</sup>.

### LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO NEL VERONESE TRA XVIII E DEL XIX SECOLO

*Il XVIII secolo e il termine della "piccola età glaciale"*

Le difficoltà di investimento conseguenti alle condizioni strutturali qui accennate coinvolsero dunque l'arboricoltura e *in primis* l'olivicoltura veronese, che conobbe un momento particolarmente critico nel XVIII secolo ma che se osservato in un'ottica sovragionale rappresentava la logica prosecuzione di una crisi che era partita nel Veronese nell'autunno del medioevo con la rivoluzione dei noli – ovvero l'introdu-

zione di tariffe proporzionali al valore del prodotto trasportato – e l'integrazione nell'orbita del mercato veneziano. Questi fattori avevano sottoposto la produzione veronese – soprattutto quella gardesana – alla schiacciante concorrenza dell'olio proveniente dalle regioni adriatiche<sup>3</sup>.

Ma se questa nuova collocazione aveva coinvolto in un lento declino l'area veronese di maggiore produzione – quella gardesana appunto – non erano mancate, soprattutto a partire dal XVI secolo, spinte al mantenimento, se non all'espansione, dell'olivicultura nella fascia collinare pedemontana da parte di una classe di possidenti che mirava in primo luogo ad assicurare i rifornimenti per il proprio *entourage* familiare, destinando eventualmente il *surplus* a un mercato di ambito locale<sup>4</sup>. Si tratta di un mercato che vedeva nell'olio, è bene ricordarlo, non solo un alimento, ma anche un combustibile per l'illuminazione e un elemento essenziale nell'industria della lana – una materia grassa serve per l'ammorbidimento del fiocco prima della cardatura – e per la produzione di sapone: i dati in questo senso sono stati finora solo accennati, ma sembrerebbero costituire invece il principale fattore dell'espansione olivicola nelle aree settentrionali, e che solo in subordine a questo l'olio sia entrato ampiamente in alcune tradizioni alimentari locali<sup>5</sup>. Questa duplice e compresente destinazione dell'olio è esplicita nella relazione di Giorgio Sommariva del 1478: «Item in Verona si raccoglie fra la Gardesana e le montagne tanta quantità de olio, che oltre quello che se consuma per el viver de le persone e per uso delle famiglie e quello che se spende ne l'arte de la lana, se ne vende anchor tanto che va fora del paese per marchantia»<sup>6</sup>.

L'interesse per la produzione di oli, anche alternativi a quello d'oliva<sup>7</sup>, dovette farsi particolarmente sentire alla fine del XVIII secolo, come sembrerebbe dimostrare lo spazio riservatovi da quella seconda ondata di trattatisti agrari che nel Veneto – ma anche altrove – rinnova una tradizione che sembrava essersi risolta nel primo secolo dell'età moderna, ma dove invero l'olivo aveva allora goduto di scarsa attenzione<sup>8</sup>.

In quest'arco di tempo le produzioni locali – nel Veronese come sui laghi lombardi – se erano riuscite a mantenere un proprio ruolo – comunque su scala circoscritta – per esigenze industriali e alimentari, appaiono ora messe in crisi anche da fattori climatici. Dopo il XVI secolo si verifica un generale raffreddamento del clima – la cosiddetta piccola età glaciale<sup>9</sup> – che conosce una particolare recrudescenza nel corso del Settecento, quando una successione di inverni particolarmente rigidi determinarono una vera e propria falcidia di olivi. Le gelate del 1510, 1549, 1600, 1684, 1709 – quella che lasciò maggior segno –, del 1740 e infine del 1788-1789 misero a dura prova l'olivicultura e ne determinarono una riduzione significativa soprattutto nelle aree che più tradizionalmente ne erano state caratterizzate<sup>10</sup>: nel nuovo panorama commerciale non si trovò sufficiente stimolo a rinnovare investimenti che avevano invece iniziato a dirigersi in altra direzione, in particolare verso la coltivazione del gelso, legata all'allevamento del baco da seta.

Disponiamo di dati precisi in seguito alla gelata dell'inverno del 1788-1789, che ci indicano un'olivicultura nella collina veronese ridotta a minimi termini: su 76.475 piante 62.650 risultano morte o improduttive, pari a più dell'80%; per limitarsi ai paesi della Valpolicella si passa da percentuali attorno al 50% per

Nella pagina a fianco.  
Ritratto di Bartolomeo  
Lorenzi di Saverio  
Dalla Rosa (Museo  
di Castelvecchio, Verona).



San Vito e Sant'Ambrogio e di circa il 70% per Arbizzano e San Pietro, fino a valori tra l'80 e 90% a Fumane, Castelrotto, Gargagnago, Negrar, Mazzurega e infine del 98% a Valgatarà e del 100% a Bure e Marano<sup>11</sup>.

#### *Il XIX secolo*

Lungo il XIX secolo le limitate modificazioni intercorse nei rapporti di conduzione dei fondi in area collinare non sembrano aver determinato alcuna svolta nella capacità di introdurre significative innovazioni agrarie. Il più frequente utilizzo di contratti mezzadri, perorato dal governo austriaco anche per attenuare il disagio di una intensa deflazione attraverso un legame più stretto tra proprietà e lavoro in un ibrido conubio imprenditoriale<sup>12</sup>, non era certo lo strumento più adatto in questo senso, avversato non a caso dalla nuova possidenza di estrazione borghese e di orientamento liberal-moderato che vi scorgeva la negazione del "progresso" e della possibilità di imprimere un maggior dinamismo ai fondi<sup>13</sup>.

Dopo l'Unità d'Italia le condizioni di una protratta deflazione, con la conseguente diminuzione della resa dei prodotti cerealicoli, spingevano nel contempo a rinnovare le fonti di reddito agricolo, cosa che venne attuata nell'area collinare in particolare con l'estensione della viticoltura e della frutticoltura<sup>14</sup>. La stessa sorte non conobbe l'olivicoltura, per la lunga durata dell'investimento, per le tradizionali avversità climatiche – le gelate degli anni 1831 e 1854-1855 colpirono duramente le piante<sup>15</sup> –, ma anche per la nuova concorrenza favorita dal venire meno dei dazi interni: nella seconda metà del secolo la produzione in olio nel Veronese passa dai circa 7.450 hl del 1824 ai 6.000 del 1849, per scendere ancora a 4.000 nel 1879 e 2.650

nel 1893, e il relativo prezzo unitario scivolare da 135 lire a 120 e 103 lire<sup>16</sup>. Su questi dati può però incidere uno slittamento della produzione d'olio verso ambiti più strettamente domestici, come indica nel 1877 Gaetano Pellegrini proprio nel fornirne un tentativo di analisi statistica della presenza dell'olivo nel Veronese, resa difficile a suo dire dal fatto che «l'agricoltore di questa zona fa del suo campicello un'arca dove vorrebbe fosse concentrato un emporio di tutto ciò che abbisogna per la sua famiglia, perciò alla vite e ad altre piante consocia l'olivo»<sup>17</sup>.

Gli ultimi dati del secolo – relativi agli anni 1891-1893 – ripartiscono la produzione tra i 1.534 ettolitri del lago e colline moreniche e i 1.147 dell'area collinare, pari rispettivamente al 57% e 43% della produzione totale: una distribuzione frutto di una presenza dell'olivo nell'area collinare quasi mai di rilevanza consistente, anche se non mancano dei comuni in cui la produzione raggiunge livelli significativi, a Grezzana e in particolare nelle aree di più diretta pertinenza urbana, come a Parona, Quinzano, Montorio e Quinto con Santa Maria in Stelle<sup>18</sup>. L'emergere della produzione della Valpantena più che sui dati quantitativi viene rilevata nella seconda metà dell'Ottocento dagli aspetti qualitativi, frutto anche dell'introduzione di innovazioni tecniche nella frangitura e spremitura: Pellegrini nel quadro della produzione olearia veronese tra il 1816 e il 1876 dedica «una parola d'encomio [...] a quei generosi che con una intelligenza più unica che rara, mediante torchi idraulici seppero pareggiare gli oli della Valle Pantena a quelli della bassa Italia, accrescendo così il valore delle nostre olive che una volta venivano deprezzate per l'infelice e scarso loro prodotto» cosicché si ricavò «un olio limpidissi-

mo, giallo, inodoro, preferito a quello di Garda e della riviera di Genova e che venne premiato all'esposizione di Vienna»<sup>19</sup>.

Nella area gardesana, che tradizionalmente si era caratterizzata per una forte presenza dell'olivo, si sviluppò in questi frangenti un commercio del legno di questa pianta, richiesto soprattutto sui mercati di Vienna e della Germania<sup>20</sup>, in prosecuzione di un tradizionale percorso del mercato olivicolo ma con un significativo adattamento.

#### ..... L'OLIVO NELLA TRADIZIONE AGRONOMICA VERONESE

È dunque in questo contesto che una nuova ondata di trattatisti torna, tra XVIII e lungo tutto il XIX secolo a dedicare le proprie attenzioni all'olivo: per limitarsi a Verona si deve iniziare da Bartolomeo Lorenzi, legato alla tradizione della poesia georgico-didascalica, proseguire con Benedetto Del Bene e Pietro Moro, e quindi nel XIX secolo trovare ampio spazio con Ciro Pollini, Bernardino Angelini, Antonio Carlotti e Filippo Gianfilippi.

Gaetano Pellegrini chiude tra il 1875 e il 1876 questa serie con due interventi complessivi sulla coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio, in cui è evidente il debito verso la precedente tradizione di studi, rappresentandone su molti aspetti un compendio basato peraltro su un confronto con esperienze a più ampio raggio e soprattutto su una solida base scientifica e in cui dalla molteplicità di interessi procede una sintesi organica<sup>21</sup> che diverrà a sua volta il principale riferimento per gli studi degli anni seguenti<sup>22</sup>.



La ragione di questa ampia e articolata produzione agronomica a fronte di un'oggettiva diminuzione di peso dell'olivicoltura nell'economia agricola veronese si può spiegare non tanto con il tentativo di un rilancio di questa produzione in termini quantitativi, quanto nell'ottica dello «sfruttamento del terreno in funzione dell'economia del coltivatore, proprietario e non proprietario, ossia in funzione delle sue esigenze di alimentazione e di vita. Era quindi un'agricoltura ben più articolata, ben più attenta alla molteplicità delle risorse che di fatto offriva e al miglioramento del loro impiego: non era, per generalizzare, solo un'agricoltura di grandi prodotti, ma anche di colture minori, di orti, di caccia e di pesca», come ha sottolineato Stefano Zaninelli<sup>23</sup> per un ambito più generale, ma che pare attagliarsi particolarmente bene anche a questo caso, dove il sostanziale immobilismo delle strutture agrarie, la diminuzione del ruolo dell'olivicoltura nell'economia veronese, e la contemporanea trattatistica agraria su questo tema possono trovare un comune quadro di riferimento. Anche se non mancano nelle parole di questa classe di possessori e di «dilettanti di agronomia» continui accenni ai possibili sbocchi commerciali per l'olio prodotto: possibile riflesso di più ampi movimenti che a partire dalla fine del XVIII secolo vedono il tentativo di trasformare qualitativamente la grande produzione del sud Italia per renderla maggiormente appetibile sui mercati europei. Ma nell'Italia meridionale il discorso si concentra prevalentemente sulle fasi della produzione dell'olio, il Nord deve continuare ad affrontare alla base i problemi della coltivazione in quella che per la vegetazione dell'olivo rimane una zona di frontiera.

Nei paragrafi seguenti si darà dunque solo cenno agli studi ottocenteschi che hanno preceduto quelli di Gaetano Pellegrini, soffermandoci piuttosto sulle prime esperienze tardo settecentesche, anche per sottolineare come la distanza tra analisi tecnica delle pratiche agricole e la loro comprensione entro le forme di organizzazione della produzione in fondo si amplia nel corso del XIX secolo, risultando forse maggiormente presente come tema ai primi scrittori in cui le basi teoriche erano deboli e la cultura agronomica non si nascondeva gli ostacoli riferibili agli uomini e alla loro responsabilità, «attentamente considerati come parti integranti di una concezione unitaria, organica dell'arte», in cui ogni problema e i relativi rimedi si fondevano organicamente<sup>24</sup>.

*Tra poesia georgico-didascalica e dottrine fisiocratiche: Bartolomeo Lorenzi, Benedetto Del Bene e Pietro Moro*

Bartolomeo Lorenzi<sup>25</sup>, nel primo canto della *Coltivazione de' monti* dedica alcune – ma complessivamente limitate – stanze alla raccolta dell'oliva e alle raccomandazioni per poterne ottenere un olio qualitativamente adeguato – raccolta selezionata delle olive, pulizia dei luoghi di conservazione, distribuzione delle olive in sottili strati onde evitarne la fermentazione – e sorvola poi con brevi cenni sulle fasi di trasformazione – frangitura e torchiatura – rivelando come queste fossero sostanzialmente estranee all'azienda agraria di collina, e le loro strutture ormai raramente presenti<sup>26</sup>. Ben più ampio spazio egli dedica alla «nera bacca del sanguigno corno» – *Cornus sanguinea*, nota nel Veronese come 'sanguanel' – da cui ricavare, con una domestica frangitura e l'ebollizione in caldaie poste sul fuoco, un olio con cui il padre di

famiglia «nutre la sua lucerna, e illumina la sera / [...] / e l'altro che è miglior serba e dispensa / condimento de' cibi e l'umil mensa»<sup>27</sup>.

L'attenzione all'olio d'oliva e ai suoi succedanei è pressoché contemporaneamente portata avanti anche da Benedetto Del Bene, scrittore di agronomia, membro dell'Accademia di Agricoltura, Arti e Commercio<sup>28</sup> e possidente a Volargne, dove avvia colture sperimentali in questa direzione<sup>29</sup>. Nel 1784 costituisce un vivaio di ulivi nei pressi della sua villa<sup>30</sup>, mettendovi a dimora 50 piante, e tra questa data e il 1788 costituisce un oliveto in un terreno incolto e ghiaioso con lo scavo di fosse riempite con buona terra<sup>31</sup>; ma «l'invernata oleicida» del 1788-1789 «rapì tre delle quattro parti, e malmenò fieramente l'altra»<sup>32</sup>. La vicenda venne ricordata dallo stesso Benedetto Del Bene che indicava in un'epigrafe come PRO DUMIS OLEA HIC PRIMUM CONSITA MDCCLXXXIII FELICITER, alla quale dovette dopo quell'inverno aggiungere la postilla [S]I NO[N] [H]YEMS ANNO INDE VI VA[S]TITATEM INTULISSET<sup>33</sup>. Il fallimento di questo primo tentativo non fece venire meno le intenzioni del nobile possidente che nel 1790 provvide a ripiantare cinquanta ulivi<sup>34</sup> e nel 1791 a predisporre nuovi filari con 130 piante<sup>35</sup>, altre 33 nel 1792<sup>36</sup> e ancora due filari nel 1793<sup>37</sup> e nel 1794<sup>38</sup>, con piantoni provenienti dal Lago di Garda e dal suo vivaio, ma ancor più dalla Valpantena. In quest'ultimo anno poté godere della «contentezza di veder mezzo sacco di bacche spiccate»<sup>39</sup>.

L'interesse di Benedetto Del Bene sul versante di altre coltivazioni oleicole – in cui si può vedere anche il riflesso di quanto si andava pubblicando sullo stesso tema sul «Giornale d'Italia»<sup>40</sup> – si esprime attraverso sperimentazioni pratiche e la redazione di studi: sem-

pre a Volargne, nel 1789, egli tentò la coltivazione del ravizzone – di cui testò l'estrazione e raffinazione dell'olio – e del rafano (*raphanus Sinensis oleifer*), però con scarsi risultati. Di tutto questo diede notizia in una memoria presentata all'Accademia di Agricoltura, Arti e Commercio di Verona, dove venne premiata con una decisione che deluse fortemente l'abate Lorenzi, anch'egli concorrente, tanto che rassegnò le dimissioni e rientrò solo come socio emerito<sup>41</sup>.

Pur riconoscendo la netta supremazia degli oli d'oliva e l'opportunità di continuare a promuovere l'impianto e la diffusione dell'olivo, Benedetto Del Bene non poté mancare di sottolineare i dubbi sulle variazioni climatiche che avevano messo a dura prova le coltivazioni più sensibili: «Ben so che in alcuni venne a destarsi un timore sul nostro clima, quasi egli sia insensibilmente raffreddato a tal segno, che per noi abbandonar del tutto si debba l'educazione e la coltivazione degli ulivi»<sup>42</sup>. Sono domande che vengono risolte da Del Bene con la memoria di altri momenti sfavorevoli che già si erano verificati e che non avevano fatto cessare gli sforzi per ripristinare gli impianti d'olivo e suggerisce che eventualmente proprio un'estensione dell'olivicoltura potesse compensare la scarsa resa dei primi anni: «Sien molti i giovani ulivi, e benché ciascuno dia in paragon degli adulti una tenue raccolta, non sarà tenue di tutte insieme alla sua stagione il prodotto»<sup>43</sup>. Ma lo stesso Del Bene nel 1794 ricorda nel suo *Giornale di memorie* la conclusione di questi tentativi a Volargne: per una nuova gelata «gli ulivi ch'erano mirabilmente vigorosi e crescenti [...] si seccarono nei rampolli, e fatalmente si mortificarono nei rami ancor giovinetti e nel tronco, che ho creduto se non necessario, men dannoso il reciderli tutti al piede,

Nella pagina a fianco.  
Benedetto Del Bene  
(da *In morte di Benedetto Del Bene...*, incisione fuori testo).



che riservando gl'infermi fusti, averne riproduzioni languide, ed alberi sempre spolpati»<sup>44</sup>.

I risultati di questo accanito – quanto triste – tentativo dovette avere forte ricaduta nello studio inviato all'Accademia di Capodistria ed edito poi a Verona<sup>45</sup>, a fronte di un preciso interrogativo relativo alla determinazione delle lavorazioni al suolo più adatte agli olivi, in cui la riflessione proposta da Del Bene verte in particolar modo sulla relazione tra lavori agricoli e condizioni climatiche, a cui aggiunse un'appendice sull'impianto degli olivi, dove, scrive Del Bene, il «diletto, ch'io provo singolarissimo nel coltivar gli ulivi, m'ha condotto a praticare nel loro governo gl'insegnamenti meglio avvalorati non tanto dall'autorità de' più illustri Scrittori Georgici, quanto dalle leggi d'una sana Fisica, e dal successo dell'esperienza»<sup>46</sup>. Esperienza in cui è da rilevare anche l'attenzione alle varietà d'olivo – pur se non esplicitamente menzionate – che vengono trasferite a Volargne preferibilmente dalla Valpantena, sia per motivi economici ma evidentemente anche per ricorrere a piante già selezionate in relazione alle caratteristiche climatiche dell'area collinare, ben diverse da quella gardesana. Questo tema era stato approfondito nel 1789 da Pietro Moro, in un intervento indirizzato proprio a Benedetto Del Bene sul «Nuovo Giornale d'Italia», dove veniva esposta un'accurata analisi dell'effetto della gelata dell'inverno del 1788-1789 in relazione alle diverse varietà di olivi presenti in Valpolicella, con il fine di determinare quelle maggiormente resistenti alle avverse condizioni<sup>47</sup>. L'attenzione alla classificazione delle varietà colturali, poste in relazione all'adattabilità al clima e alle caratteristiche delle rese produttive – regolarità, quantità, resa in olio, qualità – assieme alle modalità di

estrazione dell'olio diviene a partire da questo momento una delle costanti della trattatistica veronese sull'olivo, probabilmente anche perché uno dei pochi ambiti in cui era realisticamente possibile intervenire, più che sull'apporto di sostanze nutritive – scarsa infatti la disponibilità di concimi organici – o sulla lotta a malattie o parassiti, in cui per tutto il XIX secolo non si riesce ad andare oltre a pratiche di contenimento degli attacchi o del danno conseguente.

Questa attenzione è anche in relazione con lo spostamento del baricentro dell'olivicoltura dall'area gardesana a quella delle colline della Valpolicella ma soprattutto della Valpantena: spostamento da intendersi non tanto nella capacità produttiva complessiva, che rimane proporzionalmente maggiore sul Garda, ma piuttosto in un dinamismo attento al miglioramento della qualità nell'ambito di un mercato in scala ridotta, al limite del consumo domestico, che riscopre produzioni più facilmente accessibili e ridetermina le condizioni per una capillare – quanto dispersa e frammentata – presenza dell'olivo.

*L'apporto delle scienze esatte e la promozione e divulgazione delle pratiche agrarie:  
Ciro Pollini, Bernardino Angelini,  
Antonio Carlotti e Filippo Gianfilippi*

Lo studio delle possibilità e delle tecniche di coltivazione dell'olivo prosegue lungo il XIX secolo nell'ambito dell'Accademia di Agricoltura, innanzitutto con gli studi di carattere botanico di *Ciro Pollini*<sup>48</sup>, a cui si deve una prima definizione delle varietà di olivi coltivate nel Veronese, posta in appendice alle *Osservazioni agrarie* pubblicate negli atti dell'accademia nel 1824<sup>49</sup>. Accanto alla produzione scientifica di ambito

botanico – tra cui la fondamentale *Flora veronensis*<sup>50</sup> – Pollini è anche autore di un fortunato *Catechismo agrario*, che conobbe numerose edizioni dalla prima veronese del 1819 alla sesta napoletana del 1856, strutturato nella formula delle risposte a quesiti pratici<sup>51</sup>. Le caratteristiche eminentemente pratiche trovano ragione nelle motivazioni che stanno alla base di quest'opera, voluta dall'accademia veronese a seguito della grave carestia del biennio 1816-1817 che fece avvertire l'urgenza della promozione di un miglioramento complessivo dell'agricoltura veronese, partendo dall'introduzione e dalla diffusione di corrette pratiche agronomiche. Nel paragrafo dedicato alla coltivazione dell'olivo e alla produzione dell'olio Pollini si sofferma sulle buone pratiche colturali, dalla moltiplicazione alla concimazione e alla potatura, con ampio spazio dedicato alle malattie e ai parassiti e ai relativi rimedi, che si limitano peraltro nella maggior parte dei casi a suggerimenti per il loro contenimento e per la riduzione del danno. Il tema delle malattie e degli insetti nocivi all'olivo era già stato trattato da Pollini nel 1817<sup>52</sup> e viene ripreso da Bernardino Angelini nel 1831<sup>53</sup>, chiudendo sostanzialmente un primo ciclo in cui i problemi dell'olivicoltura vengono trattati partendo da specifici ambiti scientifici – botanici o entomologici – dai quali deriva la divulgazione delle soluzioni agronomiche ritenute adeguate.

Sempre promossa dall'Accademia è la dissertazione di Antonio Carlotti<sup>54</sup>, ma a lui commissionata non tanto per specifiche competenze specialistiche, quanto per l'assidua pratica agraria esercitata nei suoi possedimenti gardesani, edita nel 1841. In questo caso – seppure per motivi differenti – il tono della trattazione rimane all'interno di considerazioni strettamente pra-

tiche, risultando in buona parte dipendente dal catechismo agrario di Pollini, al quale si integrano le osservazioni dovute alla frequentazione del territorio tra Garda e Caprino. Tra queste merita di essere segnalato il suggerimento della creazione di una serie di vivai contenenti le diverse varietà d'olivo, per verificare quale di esse risultasse più adatta ai suoli e soprattutto alle condizioni climatiche della provincia veronese<sup>55</sup>.

Sulla base di questa tradizione Filippo De Gianfilippi, presidente del consorzio agrario di Bardolino, pubblica nel 1874 l'*Istruzione popolare sulla coltivazione dell'olivo* e nel 1877 l'*Istruzione popolare sulla coltivazione dell'olivo e la fabbricazione dell'olio*<sup>56</sup>. Nate nell'ambito delle attività per le scuole rurali di questo circondario, rivelano già nello stesso titolo la precisa volontà divulgativa di pratiche agrarie presso un vasto uditorio.

#### GAETANO PELLEGRINI, LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO E LA PRODUZIONE DELL'OLIO

##### *Le opere dedicate all'olivo e gli incarichi ricevuti*

La partecipazione al terzo congresso degli agricoltori italiani, tenutosi a Bari nell'ottobre del 1872, rappresenta il momento in cui Gaetano Pellegrini iniziò a occuparsi sistematicamente di coltivazione dell'olivo e di produzione d'olio. Nella relazione letta all'Accademia veronese nel mese seguente sono premessi alcuni cenni sulle campagne pugliesi in cui ampio spazio – dettato non solamente dall'effettiva predominanza nel paesaggio pugliese di questa pianta, specie nella Murgia e a Monopoli – ma da un interesse verso aspetti specifici della coltivazione – dalle varietà

alle modalità d'impianto, dalle pratiche colturali alle rese – e soprattutto delle tecniche di produzione dell'olio, tra cui l'estrazione con solfuro di carbonio dalle sanse di terza spremitura. A questo proposito Pellegrini sottolinea come «abbiamo colà da imparare, e da imparare non poco»<sup>57</sup>; e se la distanza dall'olivicoltura veronese era più che evidente, era soprattutto in quest'ultimo ambito che la trasmissione di saperi e tecniche poteva risultare maggiormente valida e incisiva. La partecipazione di Pellegrini alla sezione dedicata a questi temi durante il congresso si conclude con la sua firma apposta ai pareri circa i quesiti sui metodi di propagazione, concimazione, potatura degli olivi e fabbricazione degli oli. Sebbene centrata sulle specifiche esigenze di un'olivicoltura meridionale, il riferimento ad alcune delle conclusioni del convegno si ritrova, ovviamente con i dovuti adattamenti che in alcuni casi consistono in veri e propri capovolgimenti, nei successivi trattati di Pellegrini sull'olivicoltura veronese, nei quali si integrano anche le segnalazioni di entomologia agraria, nate nell'ambito della Stazione Agraria e Scuola di Chimica presso l'Istituto tecnico provinciale, dove teneva la cattedra di Agronomia, Storia naturale e Merceologia dal 1871<sup>58</sup>. In particolare nel bollettino del 1873 si sofferma sul minatore del nocciolo dell'olivo (Pellegrini lo indica come *Oecophora olivella* ma dovrebbe trattarsi della seconda generazione carpo-faga della tignola, *Prays oleae*), sulla mosca dell'olivo (*Dacus oleae*) e il floitribo (*Phloitribus oleae*), partendo da emergenze occorse in quell'anno e proponendo i rispettivi rimedi, volti più che altro alla riduzione o contenimento del danno causato da questi insetti e alle norme per impedirne la diffusione<sup>59</sup>.

Le considerazioni di Pellegrini sull'olivicoltura veronese trovano un'organica e completa trattazione in due saggi apparsi in successione sul Bollettino della Stazione Agraria del 1875 e 1876, il primo dedicato alla coltivazione dell'olivo e il secondo alle tecniche di produzione dell'olio, ponendo in entrambi l'attenzione sia sull'analisi delle «attuali condizioni», ma soprattutto sui «suggerimenti per migliorarla»<sup>60</sup>. I due studi saranno anche alla base pochi anni dopo degli atti dell'inchiesta agraria Iacini, in cui l'analisi della situazione veronese, edita come *Monografia agraria della provincia di Verona*, vede il diretto coinvolgimento di Pellegrini, nominato nel 1878 dall'Accademia membro della Commissione per l'inchiesta agraria<sup>61</sup>.

*Le condizioni ambientali, le pratiche emendanti e la selezione delle varietà*

In questi studi il punto di partenza è rappresentato ovviamente dalle condizioni ambientali della provincia veronese, con osservazioni circa l'areale dell'olivo e il suo restringimento, sulle cui cause Pellegrini riprende le considerazioni di Gaiter circa le difficoltà che la piccola proprietà incontra nel ripristinare gli oliveti ridotti dalle condizioni climatiche avverse e la preferenza data a coltivazioni di immediata resa, quale il granturco. Ma Pellegrini insiste in particolare sul peggioramento delle condizioni climatiche, nelle quali attribuisce particolare peso ai disboscamenti avvenuti, cosicché «i nostri olivi restarono esposti a nuove, repentine ed incostanti correnti d'aria fredda», come avrebbe dimostrato in particolare la distruzione delle selva detta dei Pezzi, a Malcesine, a cui seguì l'abbattimento di circa 10.000 piante d'olivo con la giustificazione che da quel momento la produzione si

era sensibilmente ridotta. La corrispondenza tra causa ed effetto appare a Pellegrini in questo senso alquanto chiara: «Se il dissodamento dei boschi e selve delle eminenze alpine non avesse causato più frequenti e sentite variazioni accidentali di clima, si dovrebbe allora arguire che i nostri padri si ostinavano ad estendere la coltivazione dell'olivo in località disadatte; ciò che appunto non emergerebbe dai fatti»<sup>62</sup>. Come nelle conclusioni del convegno del 1872 vi è anche qui una sostanziale mancanza di integrazione tra le considerazioni di tipo agronomico e quelle sulle strutture della proprietà e dei rapporti di lavoro, e la stessa riduzione degli spazi agrari dedicati all'olivo viene ricondotta sostanzialmente ad aspetti tecnici che non partono da considerazioni di ordine più propriamente economico e commerciale, considerate eventualmente più come limiti nell'introduzione di significative innovazioni<sup>63</sup>.

Nel quadro delle condizioni fisiche del territorio veronese ampio spazio è dedicato da Pellegrini alla natura del terreno, posta in relazione con la fisiologia dell'olivo: qui la profonda conoscenza della geologia del territorio costituisce sicuramente un punto di forza della trattazione, che la distingue dalle considerazioni di semplice pratica agraria che l'avevano preceduta. Pellegrini distingue le aree caratterizzate dalla presenza di rocce sedimentarie da quelle costituite da depositi morenici, ascrivendo alle prime le caratteristiche fisiche e chimiche adatte a una prospera presenza di olivi, sulla base della composizione chimica delle varie parti della pianta e dei suoi frutti<sup>64</sup>, secondo il principio che «la materia si trasforma e circola attraverso i corpi naturali senza distruggersi e che tra i corpi naturali esiste un nesso necessario di esisten-

Frontespizio  
della *Coltivazione  
de' monti* dell'abate  
Bartolomeo Lorenzi.



za»<sup>65</sup>. I termini rigorosamente deterministici – che nella corrispondenza tra clima e areale di diffusione dell'olivo potevano risultare privi in fondo di dimensione storica se non per alcuni accenni lasciati peraltro alle affermazioni di Luigi Gaiter –, in questo paragrafo appaiono ben legittimati dalle intenzioni di individuare le migliori condizioni di coltivazione e si legano alla successiva trattazione della concimazione. Questa è svolta cercando di determinare le esigenze dell'olivo differenziandole secondo le fasi di accrescimento, riservando gli scarsi apporti di concime animale disponibile e soprattutto le fecce della torchiatura delle olive – più ricche di potassio – alle piante in produzione, e i residui delle potature – oltre all'eventuale utilizzo delle cimature di lana – alle piante in fase di accrescimento. L'utilizzo di questi apporti organici di "reimpiego" risultava peraltro necessario per la cronica carenza di concimi animali nell'area collinare veronese – accentuata dalla riduzione dell'allevamento ovi-caprino – e dove questi erano prevalentemente destinati ai terreni coltivati a vite consociata a seminativi; lontana inoltre la produzione di concimi chimici, auspicata da Pellegrini attraverso le parole di Justus von Liebig, quando l'ingrasso più adatto «verrà fabbricato in apposite fabbriche chimiche, somministrando alle piante solo ciò che serve al loro svolgimento»<sup>66</sup>, nonostante anche a Verona si stessero avviando pionieristiche iniziative in tal senso<sup>67</sup>.

Maggiormente legate alla tradizione di pratica agraria desunta dall'osservazione e dall'esperienza di confronto con altre tradizioni agricole italiane risultano le considerazioni di Pellegrini circa le modalità di impianto e propagazione dell'olivo; dipendenti in

particolare dalle conclusioni del congresso degli agricoltori di Bari le indicazione sulla propagazione, laddove indica la preferenza per la talea o margotta, o ancor più per la poco diffusa riproduzione per seme con successivo innesto, che comporta tempi più lunghi di accrescimento e dunque poco adatti a essere recepiti in ambito locale. La pratica dell'innesto su oleastro, diffusa ampiamente nell'Italia meridionale, viene comunque ripresa da Pellegrini con stretta aderenza alla realtà veronese per la possibilità che poteva offrire nella riorganizzazione di impianti già esistenti con la selezioni di varietà adatte alle condizioni ambientali e alle richieste produttive.

L'attenzione alle varietà degli olivi veronesi era stata già ampiamente discussa da Ciro Pollini nelle *Osservazioni agrarie* del 1818 per l'accademia veronese<sup>68</sup>, dove ne venivano riconosciute sedici, compreso l'oleastro selvatico e sei sottovarietà di olive da composta. Pellegrini riprende questa catalogazione dando maggiore risalto e indicando con più articolata precisione le esigenze ambientali e soprattutto le caratteristiche produttive delle singole cultivar in termini quantitativi e qualitativi. La stessa distinzione nei due gruppi di olive da composta e da olio sottolinea quali siano le linee di carattere agricolo-industriale che sottendono alla sua trattazione, diversamente dalla classificazione di carattere più strettamente botanica attuata da Pollini<sup>69</sup>. Due sono dunque le direzioni indicate da Pellegrini in questo senso: sfruttare la selezione delle varietà già avvenuta in relazione alla resistenza alle condizioni climatiche e all'interno di queste portare attenzione alla capacità di resa – nel numero precedente del Bollettino era apparsa anche un'analisi condotta da Dal Sie sulla resa in olio delle

singole varietà di olive veronesi<sup>70</sup> – e alla qualità di olio che se ne ricava. Anche in questo caso appaiono determinanti le esigenze della produzione collinare rispetto a quelle della Gardesana, con la necessità di determinare con certezza le caratteristiche che avrebbero dovuto avere impianti più facilmente soggetti a condizioni climatiche avverse, ma che potessero comunque risultare significativi in termini produttivi.

#### *La raccolta e la trasformazione*

Pellegrini, pur avendo dato spazio autonomo alle sottovarietà di olivo *Compostar*, riconosce che la produzione e il commercio di olive che costituivano un ramo industriale di un certo interesse, sono in quel momento ridotte a «ben poca cosa», essendo ormai destinate prevalentemente alla produzione di olio. L'industria della conservazione delle olive aveva invece costituito effettivamente un settore di un certo rilievo per il Veronese: secondo Luigi Venturi, autore di una memoria presentata alla all'accademia veronese nel 1835 ma non pubblicata, Verona «ebbe vanto, al confronto di tante altre città che tentarono di imitarla, di godere sempre la preminenza di questo piccolo ramo del commercio»<sup>71</sup>. La stessa presenza di ben sette sottovarietà di olivo riconosciute come tali è dopo tutto la miglior dimostrazione del peso che questa produzione poteva aver rivestito, visto che il *Compostino* era già stato decantato da Bongioanni Grattarolo nella *Historia della riviera di Salò* stampato nel 1599, per «quelle buone olive che si confettano in salamoia, così onfacine e verdi, come mature e nere»<sup>72</sup>. Ma si trattava evidentemente di una tradizione gastronomica in declino, per motivi che sembrano essere legati a una evoluzione del gusto e delle relative abitudini ali-



mentari che avevano determinato una corrispondente riduzione del mercato.

Le indicazioni di Pellegrini, fatto salvo questo accenno iniziale, sono dunque concentrate sulla produzione di olio, attraverso una serrata analisi delle pratiche in uso e dei miglioramenti possibili, tutti volti alla ricerca di un avanzamento della produzione che potesse per caratteristiche organolettiche presentarsi su un mercato anche estero: in questo senso non è casuale la menzione dell'Esposizione mondiale di Vienna – sulla direttrice di un tradizionale sbocco per il mercato oleario veronese – dove l'Italia era stata «in luogo della terra del vino, proclamata la terra dell'olio». Le parole chiave per accedere ai mercati internazionali erano olio *fino e chiaro*: le indicazioni tecniche di Pellegrini sul miglioramento della produzione – oltre ovviamente all'attenzione alle capacità produttive e alle rese – vertono tutte in questa direzione, e corrispondono a una precisa mutazione del gusto verso oli chiari e leggeri – finanche 'bianchi'<sup>73</sup> – e segnala il margine di mercato che l'olivicoltura veronese poteva ritagliarsi rispetto agli oli meridionali.

Le indicazioni in tale senso sono comuni ad altri agronomi veronesi: Pellegrini parla delle varietà di olivi in relazione al tipo di produzione che «in maggiore o minore grado possiede la soavità e limpidezza domandata dal commercio»<sup>74</sup> e sottolinea le difficoltà di introdurre miglioramenti tecnici, soprattutto nella frangitura e torchiatura, per le resistenze dovute anche a un orizzonte commerciale limitato e di valenza esclusivamente locale, dove «gli oli fini riescono per così dire, insipidi ai ruvidi palati di alcuni nostri contadini» che mescolano le diverse qualità d'olio «acciò in tal modo le loro grossolane papille ne possano sen-

tire il gusto, e abbiano ancora un risparmio dei loro cibi»<sup>75</sup>, «poiché loro poco monta che l'olio ottenuto sia più o meno buono, e sia o no ricevuto in commercio, essendo che il poco che ricavano, viene consumato per condire gli alimenti, soddisfacendo al gusto dei loro ruvidi palati o a quello di qualche amico che non ha mai usato altro all'infuori di quello che viene fabbricato presso il proprio campanile»<sup>76</sup>.

La definizione delle caratteristiche organolettiche richieste per l'olio da parte di un mercato non locale iniziano comunque dalla raccolta dell'oliva, dove il grado di maturazione indicato è ben differente dalle olive meridionali<sup>77</sup>, dovendosi preferire la fase di piena invaiatura, e cautamente – consapevole probabilmente della difficoltà pratica – Pellegrini suggerisce di distinguere le diverse varietà di olive secondo la qualità dell'olio che si intende ottenere<sup>78</sup>. La frantoiazione deve essere eseguita quanto prima, evitando soprattutto la pratica della fermentazione delle olive, condannata da tutti gli agronomi veronesi per la perdita di qualità dell'olio e per la quale Pellegrini dimostra su base chimica anche il danno in termini quantitativi a causa del processo di saponificazione che viene avviato, e conseguente perdita di materia grassa resa idrosolubile.

Lo spazio maggiore viene dedicato da Pellegrini alla frangitura e torchiatura, le fasi che maggiormente incidono sulla qualità dell'olio prodotto, ma dove la ridotta capacità di investimento di una produzione estremamente parcellizzata e in fase di contrazione permetteva di fatto limitati interventi. Pur sottolineando l'importanza dell'introduzione di torchi idraulici o a vapore e illustrando la capacità produttiva dell'innovativo impianto costituito dagli Arvedi

che permetteva di sfruttare appieno le sanse<sup>79</sup>, spazio significativo è dedicato al semplice *torcoletto*: innovazione che sostituisce l'arcaico *torcolon*, di costo contenuto e dunque adatto anche per piccole produzioni e che garantisce al contempo capacità e qualità produttiva adeguata al mercato. Il vantaggio di questo torchio ligneo a vite fissa – oltre a una buona capacità di pressione – era quello di spremere direttamente le olive senza frangitura ed eliminando dunque le strutture del frantoio, dove poteva risultare onerosa la sostituzione con macine solcate o di maggiore complessità che premettessero di mantenere intatto il nocciolo, prassi ritenuta necessaria da Pellegrini sia per una maggiore produzione sia per evitare di estrarre un olio caratterizzato da minore conservabilità<sup>80</sup>.

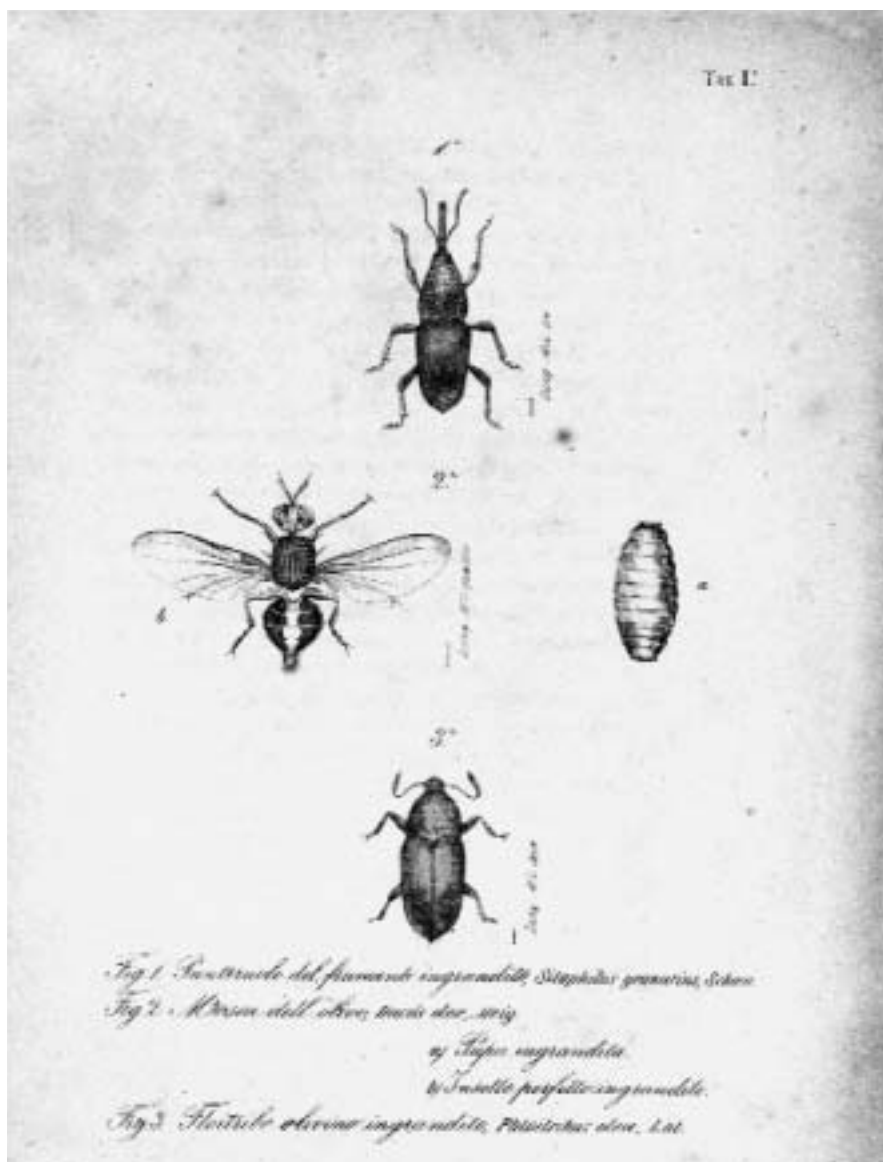
La stabilità della qualità dell'olio è infatti l'ultimo elemento per la sua commercializzazione su lunga distanza. Gli oli ottenuti, eventualmente chiarificati con acido solforico<sup>81</sup>, si dovranno «conservare e spedire in vasi di latta ben chiusi e ripieni, od in otri ben pieni e ben turati» essendo «la conservazione dell'olio d'oliva così importante, come dispendioso ne è l'acquisto»<sup>82</sup>.

Il tentativo suggerito da Pellegrini verte dunque sulla ricerca di un miglioramento qualitativo che potesse reggere la concorrenza di oli prodotti ed esportati a costi inferiori. Ma oltre ai dati strettamente economici le difficili condizioni dell'olivicoltura veronese si scontrano anche con le tendenze del mercato, soggetto all'evoluzione del gusto: oltre alla preferenza verso oli chiari, si assiste infatti negli stessi anni a un'ampia diffusione del burro. A questo proposito Antonio Carloti sottolineava come «per molte preparazioni di cucina all'olio siasi sostituito il butirro, *qui divites a plebe*

*discernat*»<sup>83</sup>. La ripresa del passo di Plinio [*Naturalis historia*, xxviii, 133] circa i consumi delle popolazioni germaniche, non nasconde una certa reazione avversa a tradizioni alimentari di importazione – sicuramente l'imperante alta cucina francese in cui il burro aveva occupato uno spazio prevalente<sup>84</sup> – ma soprattutto sottende la definizione di diverse aree di 'fondi di cottura' caratterizzanti le cucine regionali. Nella direzione di un certo regionalismo si andrà infatti muovendo al volgere del secolo anche la cucina francese – dunque continuando ad avere un forte peso culturale nella ristorazione internazionale: significativa l'evoluzione delle opere culinarie di Auguste Escoffier e il manuale di cucina provenzale di Jean Baptiste Reboul dove l'olio d'oliva inizia a conquistare un proprio spazio<sup>85</sup> – così come per l'Italia si può riscontrare nell'opera di Pellegrino Artusi<sup>86</sup>, dove è rappresentata una suddivisione schematica tra una Lombardia contrassegnata dal burro, un'area padana dal lardo e dallo strutto e l'Italia centro-meridionale dall'olio d'oliva. Il tentativo di Artusi di far dialogare le differenze regionali all'interno della definizione di una cucina nazionale<sup>87</sup> rivela al contempo come le caratterizzazioni presenti tra i diversi ambiti concorrano per i grassi e i fondi di cottura al mantenimento di rispettive aree di mercato in cui si riversano le produzioni locali, come accade per quella veronese di olio.

Oltre alle produzioni che mirano all'esportazione come quegli «oli limpidissimi, di colore giallognolo, inodori, di gradevole sapore» citati da Pellegrini e che hanno riscosso consensi a Vienna<sup>88</sup>, convivono quelle consumate localmente, quale «l'olio ordinario di oliva confezionato in paese» utilizzato dai contadini per condire la pasta e fagioli secondo la relazione per

**Nella pagina a fianco.**  
PELLEGRINI, *Insetti che specialmente riuscirono dannosi alle produzioni campestri nella provincia veronese durante l'anno 1873...*, tav. I (Punteruolo del frumento, Mosca dell'olivo e Floitribo olivino).



l'Inchiesta agraria<sup>89</sup>. Se quest'ultimo è probabilmente quell'olio acre che accontenta palati ruvidi, nelle fasce di consumo più alto si percepiscono anche le sfumature che caratterizzano le diverse produzioni, in cui non mancano riferimenti ad ambiti europei – anche qui più che altro francesi –, come si scorge nella preferenza manifestata durante la permanenza a Verona dal fratello di Luigi XVI, il conte di Provenza e pretendente al trono di Francia, per l'olio veronese di recente spremitura, «perché serba, com'esso diceva, le goût de fruit» e in generale per la sua somiglianza con l'olio provenzale<sup>90</sup>. La consapevolezza della rilevanza delle abitudini alimentari per il successo commerciale dell'olio era del resto ben noto ai produttori gardesani quando alla metà del XVIII secolo avevano accusato trafficanti Veneziani di aver rovinato il mercato dell'olio gardesano verso la Germania, dove questo era accolto per il suo naturale profumo, cominciando a mescolarvi olio pugliese e una volta superata «a poco a poco la delicatezza del gusto» poterono esportare ampiamente i più grossolani oli meridionali<sup>91</sup>. A questa tradizionale preferenza per l'olio gardesano, che come nota Pellegrini «viene consumato in paese e nelle vicine provincie, perocchè alcuni speciali palati lo preferiscono agli olj fini della riviera di Genova»<sup>92</sup>, si affianca una capacità di distinguere le produzioni delle diverse località veronesi e a proporre oli derivati da selezionate o addirittura singole cultivar: Carlotti esprime la predilezione per la varietà Raza, olivo gardesano per eccellenza<sup>93</sup> («negli anni più felici io trascelgo il frutto di questa sola, e ne fo un olio che non cede in bontà a nissun altro d'Italia e di Francia»)<sup>94</sup> e Pellegrini consiglia se non la sostituzione delle piante perlomeno l'attenzione in fase di impianto o di rinnovamento per

innesto alle varietà che possono produrre oli migliori nelle diverse località, per le quali fornisce accurate annotazioni anche in questa direzione<sup>95</sup>.

Questa tendenza a una cristallizzazione della geografia del gusto viene favorita negli stessi anni e in quelli a venire probabilmente anche da una maggiore disponibilità di olio d'oliva per l'effettiva riduzione dei mercati internazionali con la nuova produzione dei grassi idrogenati e con l'avanzare nel resto d'Europa dei grassi vegetali di provenienza tropicale che soppiantarono gli altri oli negli usi industriali assieme ai derivati del petrolio<sup>96</sup>, ma costituisce evidentemente anche l'ultima possibile difesa di una produzione difficilmente sostenibile dal punto di vista strettamente economico<sup>97</sup>. Difficoltà che ben emerge dalle parole di Luigi Gaiter, che tra quanti scrissero di olivicoltura veronese è sicuramente il meno tecnico, ma forse proprio per questo più attento a cogliere alcune tendenze generali della produzione agricola nella realtà economica dell'Italia post unitaria. Scrive dunque Gaiter nel 1869: «Quantunque l'uso dell'olio nelle nostre vivande sia minore di quello ch'era in altro tempo; quantunque altri oli e luciferi possediamo in copia per l'illuminazione delle case e delle vie; quantunque tanto meno dispendiosa sia l'importazione dell'olio d'oliva straniero; l'olio nostro conserva un posto non mediocre»<sup>98</sup>. Alla conservazione di questa posizione dell'olio, e forse anche alla conquista di qualche nuova fascia di consumatori di una certa esigenza, così come dunque appaiono emergere al volgere del secolo, dovrebbe ascriversi a merito anche dell'introduzione di quelle migliori qualitative segnalate e proposte da Pellegrini per una loro diffusione, che dovevano aver distanziato la produzione veronese descritta nel 1817

da Ciro Pollini, quando riferiva dell'olio veronese in termini tutt'altro che benevoli: «Quello che si vende comunemente alla città è tristissimo e sí fetente, ch'ella è cosa malagevole l'accostumarsi per chi dall'infanzia non ha il palato abituato a gustarlo»<sup>99</sup>.

*Tra storia, archeologia e agronomia: l'interesse per le testimonianze sulla coltivazione dell'olivo*

Gli interrogativi sull'effettiva validità di insistere nella promozione della coltivazione dell'olivo in Italia settentrionale avevano sollecitato anche indagini storiche, con l'intento di valutare tempi e modi della diffusione di questa pianta a fronte di un clima sicuramente non sempre favorevole: nella vicina Lombardia il primo studio sulla storia della coltivazione dell'olivo sui laghi lombardi si deve ad Angelo Fumagalli, e venne edito nel 1783 negli atti della Società Patriottica di Milano<sup>100</sup> – di cui lo stesso Benedetto Del Bene sarà socio corrispondente dal 1794<sup>101</sup> – sede in cui erano evidenti i riflessi di una più precisa preoccupazione agronomica contemporanea. Nello stesso anno Domenico Grimoldi pubblicava a Napoli la sua *Memoria sulla economia olearia antica, e moderna e sull'antico frantoio da olio trovato negli scavi di Stabia*. Qui la ricostruzione di un frantoio sulla base dell'esempio romano proposta dall'ingegner Francesco La-Vega, direttore del museo ercolano, viene indicata come soluzione per poter migliorare la produzione olearia, per la possibilità di regolare l'altezza della macina e diversificare le frangiture secondo la qualità dell'olio<sup>102</sup>. Significativamente di questo studio esiste copia nella biblioteca dell'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona: non è stato possibile ricostruirne la provenienza, ma è comunque

citato da Antonio Carlotti nel suo studio sull'olivicoltura veronese<sup>103</sup>.

Non è dunque difficile che simili intenzioni siano rintracciabili anche in alcune ricerche archeologiche veronesi, con l'attenzione dimostrata ad aspetti di storia del clima e di paleobotanica. In nota allo studio sulla produzione dell'olio Pellegrini cita il rinvenimento di noccioli d'olivo nei depositi archeologici del lago di Garda – fino a questo momento inediti anche se probabilmente identificabili in parte nei generici resti botanici catalogati all'esposizione Preistorica Veronese del 1876<sup>104</sup> – concludendo che «siamo autorizzati a credere che la coltivazione dell'olivo e la scoperta dell'olio, debbano ascriversi ad una delle prime conquiste, che si fecero tra noi nell'industria agricola»<sup>105</sup>. Basti ancora ricordare le indicazioni della commissione nata all'interno dell'Accademia veronese per gli scavi delle stazioni lacustri, quando raccomandava di ricercare anche dati di climatologia storica, secondo la richiesta di informazioni che venne da Antonio Zanella, Gaetano Pellegrini e Agostino Goiran<sup>106</sup>. Lo stesso Goiran in due suoi contributi sulle specie vegetali attestate negli scavi del territorio veronese si sofferma ampiamente sull'olivo, rivelandone l'antichità della coltivazione e sostenendone lo stretto nesso con la cultura delle popolazioni palafitticole<sup>107</sup>. I dati carpologici vennero in parte messi in discussione negli stessi anni da Stefano De Stefani<sup>108</sup> – che per primo ne aveva dato peraltro notizia ufficiale ravvisando pure la funzione di mola per le olive in una macina rinvenuta a Peschiera<sup>109</sup> – ma soprattutto da Luigi Pigorini, in questo caso concorde con Gabriel De Mortillet<sup>110</sup> che aveva espresso il dubbio di una possibile confusione tra noccioli di oliva e di corniolo<sup>111</sup>. Per valutare quan-

to la scienza agronomica veronese sentisse però il bisogno di ancorare una rinnovata diffusione della coltivazione dell'olivo su una continuità di attestazioni che fugassero i dubbi attorno alle condizioni ambientali in cui la si proponeva, basti confrontare questi dati, che la paletnologia aveva se non respinti comunque dichiarati inaffidabili, con i saggi che negli anni a seguire proprio a partire dai noccioli e dalle foglie d'olivo delle palafitte di Pacengo inizieranno la loro trattazione<sup>112</sup>.

## CONCLUSIONE

Ma torniamo alla tradizione di studi più propriamente agronomici, entro i quali si pongono gli interessi olivicoli di Gaetano Pellegrini: basti qui aver ricordato i nessi tra diversi ambiti di studio – chimica, scienze botaniche e zoologiche, agronomia e paletnologia – che non si trovarono a coincidere negli stessi autori per semplice versatilità o eclettismo, ma in quanto rispondono a precise domande del mondo della produzione e dove non è nemmeno estranea la necessità di costruire la base ideologica del nuovo stato unitario, in cui l'olivo rappresenta il simbolo di un'identità culturale nel solco della tradizione classica, come sottolinea Bettoni nella conclusione della sua panoramica sull'agricoltura gardesana<sup>113</sup>.

Il secolo che distanzia l'esperienza di Bartolomeo Lorenzi e Benedetto Del Bene con la trattazione di Gaetano Pellegrini ripropone infatti come invariata la domanda sulla possibilità effettiva di intervenire significativamente sulla produzione agraria soprattutto in termini di aumenti di produttività; ma la distanza

che li segna è nell'analisi scientifica, in cui è entrata a pieno titolo la botanica e la fisiologia delle piante, la chimica, la geologia dei terreni e la zoologia, basi per lo studio e l'introduzione di rimedi e interventi efficaci. Benedetto Del Bene nei suoi dialoghi sull'agricoltura antica e moderna assegnava al Rozier il compito di ammettere la distanza tra le «amplissime cognizioni» a cui si era giunti e la difficoltà di tradurle in pratiche agricole, soprattutto in termini di certezze di resa, e mette in bocca a Virgilio la domanda «a che giovano poi tanti studj, ed una sí ampliata dottrina?» se «con tanti progressi nell'agricoltura e nelle scienze affini, né sono più istruiti coloro alle cui mani è affidata la coltivazione delle campagne, né la fecondità di queste è messa dianzi al sicuro»<sup>14</sup>. Gaetano Pellegrini può concludere un secolo dopo le sue considerazioni sull'olivicoltura e la produzione d'olio con ben maggiore fiducia nelle prospettive delle osservazioni e delle analisi scientifiche condotte: «Fino a che l'agricol-

tura si mantiene allo stadio della pratica non si può sperare avanzamento alcuno, né si può ritenere perfezionata quando passa a quella dell'arte, cioè a quello in cui i cresciuti bisogni rendono maggiore la produzione. Perché l'agricoltura possa dirsi nel suo vero cammino fa d'uopo che passi al terzo stadio cioè a quello in cui la scienza associandosi alla pratica fa che l'agricoltura dia il massimo e più sicuro prodotto colla minima spesa» cosicché «se i nostri olivicoltori si lasciassero guidare da questa riflessione, io non dubito punto che, sebbene l'olivo non possa dirsi tra noi, come disse il Columella "Olea prima omnium arborum" tuttavia darà produzioni largamente remuneratrici»<sup>15</sup>.

Si ringrazia Chiara Contri, bibliotecaria all'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona per la cortese sollecitudine dimostrata durante la consultazione dei testi per la redazione di questa relazione. Le riproduzioni sono state realizzate da Andrea Brugnoli.

## NOTE

### Sigle

- AASLvr = Biblioteca dell'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona  
BCVr = Biblioteca Civica di Verona

<sup>1</sup> B. LORENZI, *Della coltivazione de' monti*, Verona 1778 (ristampa anastatica, a cura di G.P. Marchi, Verona 1971), III, LXXX, p. 142.

<sup>2</sup> Sui contratti agrari nel Veronese tra XVIII e XIX secolo: T. FANFANI, *Ombre e luci nelle campagne veronesi del Settecento*, in *Uomini e civiltà agraria del territorio veronese*, a cura di G. Borelli, Verona 1982, II, pp. 397-464, a p. 428; G. SCARPA, *Terre e proprietà nel veronese all'aprirsi del secolo XIX*, in *Uomini e civiltà agraria...*, II, pp. 465-496, a p. 487. Si sofferma sulla troppo breve durata dei contratti agrari in relazione alla difficoltà di introdurre significati-

ve miglierie agrarie in relazione con le dottrine fisiocratiche P. MORO, *Pensieri per migliorare l'agricoltura veronese*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura, Arti e Commercio di Verona», II (1807), pp. 51-151.

<sup>3</sup> Sul peso della rivoluzione dei noli nella produzione olivicola F. MELIS, *Note sulle vicende storiche dell'olio d'oliva (secoli XIV-XVI)*, in G. CAVALLI - F. MELIS - P.G. GAROGLIO - A. MOSTI, *Dell'olivo e della sua cultura*, Firenze 1972, pp. 11-21; sulle vicende dell'olivicoltura gardesana medievale G.M. VARANINI, *L'olivicoltura e l'olio gardesano nel Medioevo (Aspetti della produzione e della commercializzazione)*, in *Un lago, una civiltà: il Garda*, a cura di G. Borelli, Verona 1983, pp. 115-158. Per un inquadramento dell'olivicoltura veneta in età moderna, in particolare in relazione con il commercio e le importazioni dall'Adriatico: I. MATTOZZI, *Crisi, stagnazione e mutamento nello stato veneto sei-settecentesco: il caso*

del commercio e della produzione olearia, «Studi Veneziani», 4 (1980), pp. 199-276 e S. CIRIACONO, *Olio ed ebrei nella repubblica veneta del Settecento*, Venezia 1975.

4 Si veda per esempio A. FERRARESE, *Una causa per la decima novalium nella Valpolicella del Cinquecento: Arbizzano e Novare (1547-1553)*, «Annuario Storico della Valpolicella», 2000-2001, pp. 99-124. Nell'estimo del 1628 a Fumane risultano ad arativo olivato il 5,4% dei terreni e ad arativo vitato olivato il 16%; come scrive Gian Maria Varanini circa l'olivo «la sua discreta presenza a Fumane, senza conferme in altre località della valle, risaliva già al basso medioevo», ma si tratta appunto di una presenza discreta: G.M. VARANINI, *Problemi di storia economica e sociale della Valpolicella nel Cinquecento e primo Seicento*, in *La Valpolicella nella prima età moderna*, a cura di G.M. Varanini, Verona 1989, pp. 47-204, a p. 56. Per il numero di olivi nel Veronese nel XVIII secolo si veda CIRIACONO, *Olio ed ebrei...*, tabella 5.1, pp. 188-189. Sulla limitata e circoscritta diffusione dell'olivo nel territorio veronese durante l'alto medioevo A. BRUGNOLI, *Una specializzazione agricola altomedievale. L'olivicoltura veronese nel sistema curtense dell'Italia padana*, «Civiltà Padana. Archeologia e Storia del Territorio», IV (1993), pp. 117-140; A. BRUGNOLI, *L'olivicoltura altomedievale nel territorio gardesano e veronese: aspetti di tecniche agrarie*, «Il Garda. L'Ambiente, l'Uomo», X (1994), pp. 55-66; A. BRUGNOLI, *Olio e Oliveto. Due fitotoponimi nella valle Provinianensis*, «Annuario Storico della Valpolicella», 2000-2001, pp. 17-26.

5 Per l'utilizzo dell'olio nella produzione dei panni di lana nel Veneto di età moderna: CIRIACONO, *Olio ed ebrei...*, pp. 129-134. La spesa per l'olio incideva tra il 6 e il 10% del costo totale di un panno di lana: *Ivi*, p. 152 e p. 193, tav. 7; era necessario circa 1 peso d'olio per 4 di lana, *Ivi*, p. 151. Si vedano anche le considerazioni espresse dallo stesso Ciriaco sul rapporto tra utilizzo dell'olio nell'alimentazione e nell'industria tessile e del sapone in S. CIRIACONO, *L'olio a Venezia in età moderna. I consumi alimentari e gli altri usi*, in *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, Atti della Ventottesima Settimana di Studi, 22-27 aprile 1996, a cura di S. Cavaciocchi, Firenze 1997, pp. 301-312 e da MATTOZZI, *Crisi, stagnazione e mutamento...*, pp. 202-203. Sulla varietà di destinazioni dell'olio d'oliva alla metà dell'Ottocento a Verona A. CARLOTTI, *Cenni sull'olivo e sull'olio*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona», XVII (1841) pp. 43-44; un quadro generale per il medioevo in A. BRUGNOLI - G.M. VARANINI, *Olivi e olio nel medioevo italiano*, in *Olivi e olio nel medioevo italiano*, a cura di A. Brugnoli e G.M. Varanini, Bologna 2005, pp. 1-100.

6 C. CIPOLLA, *La Relazione di Giorgio Sommariva sullo stato di Verona e del Veronese (1478)*, «Nuovo Archivio Veneto», a. III, fasc. VI (1983), II, pp. 161-214.

7 Sui succedanei: CIRIACONO, *Olio ed ebrei...*, pp. 152-156 e CIRIACONO, *L'olio a Venezia...*, pp. 310-311. Sulla scarsa disponibilità di olio d'oliva dovuta a utilizzi industriali si vedano le considerazioni di Gazzeri per la Toscana all'inizio del XIX secolo: «Altri bisogni, e specialmente quelli di alcune arti, ne hanno usurpato una gran porzione, ed una enorme quantità di questa preziosa sostanza viene impiegata in altri usi, come per illuminare, per acconciar le lane, e prepararle alla filatura, per la fabbricazione dei saponi, ed altre, sicché le officine di queste arti, non meno che le lampade che illuminano l'interno di molte case, e fino le pubbliche strade, rigurgitano di questo fluido, di cui il povero può appena con qualche stilla render meno ingrato l'uso di uno scarso e vile alimento». G. GAZZERI, *Delle sostanze oleose e grasse, sì del regno vegetabile che animale, e dell'importanza dei succedanei, che possono alle medesime sostituirsi, in specie pe' bisogni delle arti*, «Atti della R. Società Economica di Firenze ossia de' Georgofili», VII (1812), pp. 357-370, alle pp. 358-359, citato da L. BIGLIAZZI - L. BIGLIAZZI, *In cucina... ai Georgofili. Alimenti, pietanze e ricette tra '700 e '800*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XLI (2001), 2, pp. 59-118, a p. 109, nota 98.

8 Per una panoramica sui trattatisti agrari nel Veneto: G. GIULLINO, *Le dottrine degli agronomi e i loro influssi nella pratica agricola*, in *Storia della cultura veneta*, a cura di G. Arnaldi e M. Pastore Stocchi, 5/II, *Il Settecento*, Vicenza 1970, pp. 379-410; *Scienze e tecniche agrarie nel Veneto dell'Ottocento*, Atti del secondo seminario di storia delle scienze e delle tecniche nell'Ottocento veneto, Venezia 14 e 15 dicembre 1990, Venezia 1992. Per lo scarso peso nei trattatisti del XVI secolo si veda in particolare A. GALLO, *Le venti giornate d'agricoltura*, Venezia 1775, pp. 146-149, 212-218. Sui trattatisti medievali che si occuparono di olivicoltura, provenienti prevalentemente dall'Italia settentrionale, tanto che si è sottolineato come le considerazioni sulle pratiche agrarie per migliorare questa coltivazione sembrano essere state elaborate e diffuse proprio da quest'area climaticamente più critica, si veda A.I. PINI, *Due colture specialistiche del Medioevo: la vite e l'olivo nell'Italia padana*, in *Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, a cura di V. Fumagalli e G. Rossetti, Bologna 1980, pp. 119-138. Sulla trattatistica dedicata all'olivo in età moderna si veda anche M.C. AMOURETTI, *Des agronomes latins aux agronomes provençaux, les moulins à huile*, «Provence Historique», XXXI, 124 (avril-juin 1981), pp. 83-100; una rassegna degli studi di area toscana tra XVIII e XIX

secolo riguardanti l'olivicoltura è presente nel catalogo della mostra *L'olivo e l'olio negli studi dei Georgofili*, Mostra bibliografica e documentaria, Firenze 1 dicembre 1992-30 aprile 1993, a cura di L. Bigliazzi e L. Bigliazzi, Firenze 1992 e sempre relativo all'ambiente dell'accademia fiorentina si veda il catalogo dei manoscritti consultabile on line <<http://www.georgofili.it/georgofili.asp>>. Per l'area emiliana, con significativi interessi manifestati tra XVII e XVIII secolo per una produzione olivicola locale si veda E. BALDINI, *Notizie sull'olivicoltura bolognese*, Bologna 2003. Sul rapporto tra le innovazioni tecnologiche nella produzione di olio alla fine del XVIII secolo si veda M. MAZZOTTI, *Enlightened mills: mechanizing olive oil production in mediterranean Europe*, «Technology and Culture», 45 (aprile 2004), 2, pp. 277-304.

9 E. LE ROY LADURIE, *Tempo di festa, tempo di carestia. Storia del clima dall'anno mille*, Torino 1982, pp. 144-256, M. PINNA, *Le variazioni del clima. Dall'ultima grande glaciazione alle prospettive per il XXI secolo*, Milano 1996; una panoramica sugli studi di climatologia in R. BRAZDIL ET ALII, *Historical climatology in Europe. The state of the art*, «Climatic Change», 70 (2005), pp. 363-430.

10 *Olio ed olivi del Garda veronese*, a cura di G.M. Varanini, Cavaion Veronese 1994, pp. 55-57. Sull'area climatica dell'olivo in Italia settentrionale: M. MARCACCINI, *Il limite dell'olivo nella Romagna e in genere nell'Italia continentale*, «Rivista Geografica Italiana», LXXX (1973), pp. 28-45 e 155-197 e bibliografia ivi citata. Particolare attenzione alla presenza dell'olivo è stata prestata per le aree limite, come quella veronese e trentina: A.R. TONIOLO, *La distribuzione dell'olivo e l'estensione della provincia climatica mediterranea nel Veneto orientale*, «Rivista Geografica Italiana», XXI (1914), pp. 2-45, 137-175, 204-250; G. CORRÀ, *La distribuzione e i limiti altimetrici del quercus ilex e dell'Olea europaea nel versante meridionale e occidentale del Monte Baldo*, «Studi Trentini di Scienze Naturali. Sezione B», XLIII (1966) pp. 236-252; G. CORRÀ, *La distribuzione del leccio e dell'olivo nella val Lagarina*, «Natura Alpina», XIX (1968), 2, pp. 60-70; G. RICCI, *A proposito del limite settentrionale dell'olivo*, «Rivista Geografica Italiana», XXII (1915); G. RICCI, *Ancora a proposito del limite settentrionale dell'olivo*, «Rivista Geografica Italiana», XXXIII (1926), pp. 145-149; in generale per il territorio veronese M.V. DURANTE PASA, *La vegetazione del territorio veronese*, in *Verona e il suo territorio*, I, Verona 1960, pp. 37-48, a pp. 39-42 e carta a p. 51.

11 CIRIACONO, *Olio ed ebrei...*, tav. 5.1 a pp. 188-189. A San Vito risultano morti o pregiudicati 222 olivi su 544, a Fumane 558

su 605, a Castelrotto 185 su 221, a Bure 1.150 su 1.150, ad Arbizzano 834 su 1.210, a Sant'Ambrogio 676 su 1.215, a San Giorgio 254 su 302, a Gargagnago 943 su 1.026, a Negrar 909 su 1.031, a Mazzurega 225 su 240, a Marano 1.020 su 1.020, a San Floriano 836 su 914, a Valgatarà 1.398 su 1.423, a Parona 1.763 su 2.378, a San Pietro in Cariano 171 su 246. Per la Gardesana orientale si veda anche M. TREBESCHI, *L'olivicoltura nella Riviera di Salò: le difficili annate del sec. XVIII*, «Il Garda. L'Ambiente, l'Uomo», 5 (1989), pp. 83-93.

12 A. DEL MORO, *L'agricoltura veronese durante la restaurazione*, in *Uomini e civiltà agraria...*, II, pp. 497-538, alle pp. 525-526. Per l'area della Valpolicella: V. SOLIERI, *La struttura fondiaria nella Valpolicella della prima metà dell'Ottocento*, «Studi Storici Luigi Simeoni», XLII (1992), pp. 37-51; V. SOLIERI, *Forme contrattuali e utilizzazione del suolo nella Valpolicella primo Ottocento*, «Annuario Storico della Valpolicella», 1993-1994, pp. 137-152.

13 G. ZALIN, *Agricoltura e ceti rurali nel veronese dall'annessione alla Grande Guerra*, in *Uomini e civiltà agraria...*, II, pp. 539-596, a p. 576.

14 ZALIN, *Agricoltura e ceti rurali...*, p. 570; G. ZALIN, *Il territorio veronese tra l'annessione e i moti del 1898*, in *Verona e il suo territorio*, VI/2, Verona 2003, pp. 303-325, alle pp. 354-356.

15 G. PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura dell'olio d'oliva della provincia veronese e suggerimenti per migliorarla*, «Stazione Agraria e Scuola Pratica di Chimica presso l'Istituto Tecnico Provinciale di Verona», bollettino 5 (1877), pp. 1-48 (dell'estratto), quadro cronologico in appendice.

16 M.L. FERRARI, *Tra città e campagna in epoca austriaca. Aspetti dell'economia veronese sotto la dominazione asburgica (1814-1866)*, in *Verona e il suo territorio*, VI/2, Verona 2003, pp. 5-302, tav. 51 a p. 249; C. VANZETTI, *Due secoli di storia dell'agricoltura veronese*, Verona 1965, pp. 78, 117, 148; ZALIN, *Il territorio veronese...*, tav. III, pp. 366-367. Sulla "decadenza" dell'olivicoltura veronese si soffermano gli atti dell'inchiesta agraria Iacini, (*Monografia agraria della provincia di Verona. Riposte alla Prefettura di Verona al questionario della Giunta per l'inchiesta agraria*, Roma 1882, pp. 65-7) e le stesse considerazioni sono riprese nella monografia curata dal prefetto Sormani Moretti all'inizio del XX secolo (G. SORMANI MORETTI, *La Provincia di Verona*, II, *Condizioni economiche della provincia*, Firenze 1904, pp. 50-51) e da G. MARCHETTI, *L'olivo nella riviera veronese del Garda*, «Atti e Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Scienze Lettere Arti e Commercio di Verona», LXXVIII (1902-1903), pp. 385-431. Una sintesi sull'olivicoltura gardesana e veronese tra XVIII e XIX in *Olio ed olivi del Gar-*



da..., pp. 55-64; cenni in G. BARGIONI, *La frutticoltura nel Veronese*, in *Scienze e tecniche agrarie...*, pp. 341-345. Dati generali sulla produzione olearia italiana nel contesto dell'agricoltura post unitaria in E. SERENI, *Il capitalismo nelle campagne (1860-1900)*, Torino 1968 (1 ed. 1948), p. 213; tra il 1870-1874 e il 1890-1894 la produzione ligure e toscana scende al 25 e 66%, mentre quella meridionale sale dell'11%.

17 PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura dell'olio...*, p. 46.

18 Dati desunti da SORMANI MORETTI, *La Provincia di Verona...*, II, pp. 26-31. Le percentuali di distribuzione sembrano rimanere sostanzialmente costanti nel XIX e nella prima metà del XX secolo, almeno secondo i dati forniti da CANDIOLI, *Aspetti e problemi...*, in particolare tabb. II-III. Una puntuale immagine della presenza degli ulivi nei diversi comuni potrebbe venire dagli atti per la formazione del catasto austriaco, che comprende una serie di *Quaderni dei gelsi e degli ulivi* (2.092 registri), dove sono elencate le piante esistenti e la relativa rendite, disgiunta da quella del fondo: Archivio di Stato di Venezia, Censo stabile, Quaderni dei gelsi e degli ulivi.

19 PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura dell'olio...*, quadro cronologico in appendice.

20 SORMANI MORETTI, *La Provincia di Verona...*, II, pp. 50-51; *Olio ed ulivi del Garda...*, p. 60.

21 Sulla biografia e le opere di Gaetano Pellegrini: F. CIPOLLA, *Cenni sopra Gaetano Pellegrini*, «Buletino della Società Veneto-Trentina di Scienze Naturali», III (1884), 2, pp. 1-11 (dell'estratto) (bibliografia degli scritti alle pp. 7-11) e F. DEL FABBRO, *Alla venerata memoria del cav. prof. Gaetano Pellegrini (1824-1885)*, «Memorie dell'Accademia di Verona (Agricoltura, Scienze, Lettere, Arti e Commercio)», LXXIV (1898), 1, pp. 9-54 (bibliografia alla nota 9, pp. 51-53); S. ROSSI, *Cenno necrologico*, «L'Agricoltore Veronese. Bollettino bimensile del Comizio Agrario di Verona e dei Comizi Agrari di Bardolino, Caprino, Sambonifacio, San Pietro», I, 5 (1 agosto 1883).

22 Studi seguenti sull'olivicoltura veronese: G. ROSA, *L'olivicoltura veronese*, «L'Italia Agricola», IX (1877), pp. 225-226; L. BETTONI, *L'agricoltura ne' contorni del lago di Garda*, «L'Italia Agricola», IX (1877), pp. 348-350; 373-376; 420-422; 447-449; 514-515; 539-541; 558-560; G. MARCHETTI, *L'olivo nella riviera veronese del Garda*, «Atti e Memorie dell'Accademia d'Agricoltura, Scienze Lettere Arti e Commercio di Verona», LXXVIII (1902-1903), pp. 385-431; P. CANDIOLI, *Aspetti e problemi della olivicoltura veronese*, Ve-

rona 1942. Pellegrini è anche membro della commissione per l'inchiesta agraria, e largamente debitrice ai suoi studi è la *Monografia agraria...* per la parte relativa all'olivicoltura (pp. 65-74; 148-155).

23 S. ZANINELLI, *Introduzione*, in *Scritti teorici e tecnici di agricoltura*, II, *Dal Settecento agli inizi dell'Ottocento*, a cura di S. Zaninelli, profili e bibliografie degli autori di G. Fumi, Milano 1989, pp. XI-XXVII, a p. XX.

24 ZANINELLI, *Introduzione...*, p. XXII.

25 Su Bartolomeo Lorenzi si veda G.P. MARCHI, *Introduzione a LORENZI, Della coltivazione...*, pp. IX-XXXX. Si veda anche B. DEL BENE, *Elogio dell'abate Bartolomeo Lorenzi*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura, Arti e Commercio», IX (1824), pp. 297-322; L. GAITER, *Elogio dell'abate Bartolomeo Lorenzi*, Verona 1876; L. MESSEDAGLIA, *Bartolomeo Lorenzi agricoltore e scrittore d'agricoltura. Con un saggio bibliografico*, «Atti e Memorie dell'Accademia d'Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona», XCIX (1923), pp. 9-51; O. VIVIANI, *L'abate veronese Bartolomeo Lorenzi e il suo pensiero economico-agrario*, «Atti e Relazioni dell'Accademia Pugliese delle Scienze. Classe di Scienze Morali», 1949, pp. 1-43 (dell'estratto); M. PASA, *Carattere delle opere del Lorenzi*, in *Fumane e le sue comunità*, I, *Fumane Cavallo Mazzurega*, a cura di P. Brugnoli, Fumane 1990, pp. 203-204.

La *Coltivazione de' monti* conobbe diverse edizioni, a partire dalla prima veronese del 1778, ricompresa in *Raccolta di poeti georgici*, Lucca 1785 e quindi Verona 1810 e Milano 1826. Tra le altre opere agrarie di Lorenzi, oltre alle osservazioni pubblicate negli atti dell'accademia veronese si segnala B. LORENZI, *Del tempo migliore di letamare i campi per seminarvi il frumento*, Verona 1812. B. LORENZI, *Trattato sopra la coltivazione de gelsi coll'addizione dell'egloga sopra i bachi da seta*, Milano 1837; B. LORENZI, *Trattato sopra i terreni e la maniera di coltivarli*, Milano 1838.

26 Sullo stato di abbandono dei torchi da olio Carlotti, in questo ripreso da Pellegrini, rileva i diversi torchi che furono distrutti in più luoghi della collina, quando non furono più necessari per la mancanza di prodotto: CARLOTTI, *Cenni sull'olivo...*, p. 50; G. PELLEGRINI, *Ricerche sulle attuali condizioni della coltivazione dell'olivo nella provincia veronese e suggerimenti per migliorarla*, «Stazione Agraria e Scuola Pratica di Chimica presso l'Istituto Tecnico Provinciale di Verona», bollettino 4 (1876), pp. 1-81 (dell'estratto), a p. 11; un elenco di torchi per il Veronese in TREBESCHI, *Catalogo dei torchi da olio della zona del Garda e del territorio veronese nel 1750*, «Il Garda. L'Ambiente, l'Uomo», VI (1990), pp. 97-113.

27 LORENZI, *Della coltivazione...*, I, XXXV, p. 21. Il passo è significativamente riportato da Benedetto Del Bene nell'elogio funebre di Bartolomeo Lorenzi, ricordando che si occupò di agricoltura «non tralasciando però alcuna parte del campereccio governo, ch'è sol proprio de' monti. A questo appartiene la ricolta non sol delle olive, ma della bacche altresì del corno sanguigno e la spremitura degli oli, l'un per condimento, l'altro per alimento de' lumi notturni»: DEL BENE, *Elogio dell'abate...*, p. 309. Il riferimento, più che a una pratica realmente diffusa, dovrebbe derivare dal Dioscoride Padano commentato dal Mattioli, come segnala Ciro Pollini: «Teste Matthioli ex huius fruticis baccis oleum parabatur in agro tridentino ad lucernarum usum», C. POLLINI, *Flora Veronensis quam in prodromum florum Italiae et septentrionalis exhibet*, Verona 1822-1824, I, p. 180.

28 Su Benedetto Del Bene si veda G. SCOPOLI, *Elogio di Benedetto Del Bene*, «Memorie dell'Accademia di Agricoltura, Arti e Commercio di Verona», XI (1829), pp. 87-118; C. BRESCIANI, *Necrologio*, in BCVR, Carteggi, b. 301/11; *In morte di Benedetto Del Bene, patrizio veronese. Prose e versi*, Verona 1827 (bibliografia degli scritti a pp. 91-92); M. DEL BENE, *Cenni biografici sopra Benedetto Del Bene*, Brescia 1827. Sui contatti tra Benedetto Del Bene e gli studi agronomici veneti: E. VACCARI, *L'attività agronomica di Pietro e Giovanni Arduino*, in *Scienze e tecniche agrarie nel Veneto dell'Ottocento*, Atti del secondo seminario di storia delle scienze e delle tecniche nell'Ottocento veneto, Venezia 14 e 15 dicembre 1990, Venezia 1992, pp. 129-167, a p. 164. Benedetto Del Bene è anche autore di una commemorazione di Giovanni Arduino: B. DEL BENE, *Elogio di Giovanni Arduino*, «Memorie di Matematica e Fisica della Società Italiana», VIII (1799), I, p. I-XVII (dell'estratto) (manoscritto in BCVR, Carteggi, b. 288/5). Tra le sue opere si segnalano: B. DEL BENE, *Dei lavori al suolo degli olivi*, Verona 1795 (manoscritto in BCVR, Carteggi, b. 286/4; edito anche in «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura, Arti e Commercio», I (1807), pp. 335-372 e in B. DEL BENE, *Opere di agricoltura*, Milano 1850, pp. 149-173); B. DEL BENE, *Sopra la coltivazione e il prodotto di alcune piante oleifere*, s.l. 1792 (manoscritti in BCVR, Carteggi, b. 286/5; AASLVr, ms B v 61; riedito in DEL BENE, *Opere di agricoltura...*, pp. 251-266); *L'agricoltura di Lucio Giunio Moderato Columella volgarizzata da Benedetto Del Bene*, Verona 1808 (riedita a Bologna 1809 e Milano 1850); *Le Georgiche di P. Virgilio Marone volgarizzate da Benedetto Del Bene...*, Bologna 1809 (riedito in DEL BENE, *Opere di agricoltura...*, pp. 1-132); B. DEL BENE, *Dell'agricoltura antica e moderna. Dialoghi due*, «Novi Commentarii Academiae Scientiarum

Instituti Bononiensi», 1813, pp. 135-153 (riedito in DEL BENE, *Scritti di agricoltura...*, pp. 114-132); B. DEL BENE, *Sopra una nuova maniera di vino*, Verona 1791 (riedita col titolo *Sopra un modo particolare di far il vino*, in DEL BENE, *Scritti di agricoltura...*, pp. 133-147); B. DEL BENE, *Dell'economia dei boschi in rapporto all'economia generale delle diverse province*, Firenze 1793; B. DEL BENE, *Dei provvedimenti al difetto e all'eccesso de' boschi*, Verona 1793 (riedito in DEL BENE, *Scritti di agricoltura...*, pp. 175-216); *Memoria di Benedetto Del Bene intorno al mozzamento delle radici*, in DEL BENE, *Scritti di Agricoltura...*, pp. 227-250; *Risposte di Benedetto Del Bene ai quesiti fattigli dal compilatore degli annali d'agricoltura al Regno d'Italia, cav. Filippo Re, intorno al modo con cui si formano e si coltivano gli orti del Veronese*, in DEL BENE, *Scritti di Agricoltura...*, pp. 267-303. Tra i manoscritti si segnala: B. DEL BENE, *Dell'opera di agricoltura del Rozier. Estratti*, ms in BCVR, Carteggi, b. 286/1; B. DEL BENE, *Studi vari sopra l'agricoltura e il giardinaggio*, ms in BCVR, Carteggi, b. 286/7; e il *Giornale di memorie* in BCVR, Carteggi, b. 295, fasc. 1, parzialmente edito in B. DEL BENE, *Giornale di memorie (1770-1796)*, a cura di G. Biadego, Verona 1883 e in *Cronachetta veronese degli ultimi anni della dominazione veneziana (1772-1792)*, Verona 1905, edita sempre da Biadego in occasione delle nozze Milani-Zoppi (nelle citazioni seguenti si farà riferimento al manoscritto).

29 La predilezione di Benedetto Del Bene per l'olivo è ricordata da SCOPOLI, *Elogio del nobile Benedetto Del Bene...*, pp. 104-105: «Fu grave e frequente materia di studio al nostro socio il verde ulivo». E ancora: «Ma dalle silvestri piante ci chiama il Del Bene all'albero suo favorito, a quello cioè, che favoloso dono di Pallade ai popoli di Atene, a noi pure concesso, per ciò forse, che fra tutte le Italiche Città nel culto delle arti tutte si distinse Verona».

30 DEL BENE, *Giornale di memorie...*, sub data 1874. Sui lavori condotti da Del Bene alla villa di Volargne: G. CONFORTI, *Villa Del Bene a Volargne rimodernata da Benedetto Del Bene in età illuministica (1773-1794)*, «Annuario Storico della Valpolicella», 1995-1996, pp. 113-138; G. CONFORTI, *La modernizzazione di villa Del Bene fra il 1773 e il 1794*, in *La famiglia Del Bene di Verona e Rovereto e a villa Del Bene di Volargne*, atti della giornata di studio, Rovereto e Volargne 30 settembre 1995, Rovereto 1996, pp. 219-226; Giuseppe Conforti dedica solo poche righe agli interessi agrari di Del Bene in relazione alle opere condotte attorno alla villa giudicati «più da letterato che da sperimentatore», *ivi*, p. 226.

31 DEL BENE, *Giornale di memorie...*, sub data 1787 marzo.

- 32 DEL BENE, *Sopra alcune piante...*, p. 265; anche DEL BENE, *Giornale di memorie...*, sub data 1789 maggio.
- 33 P. ZANCHETTA, *Benedetto Del Bene e la coltivazione dell'ulivo a Volargne. Considerazioni su un testo epigrafico*, «La Valdadige nel Cuore», 2000, pp. 90-92.
- 34 DEL BENE, *Giornale di memorie...*, sub data 1790 aprile 15.
- 35 DEL BENE, *Giornale di memorie...*, sub data 1791 febbraio e marzo; 1791 dai 18 ai 25 marzo.
- 36 DEL BENE, *Giornale di memorie...*, sub data 1792 aprile.
- 37 DEL BENE, *Giornale di memorie...*, sub data 1793 aprile.
- 38 DEL BENE, *Giornale di memorie...*, sub data 1794 marzo.
- 39 DEL BENE, *Giornale di memorie...*, sub data 1794 estate ed autunno.
- 40 CIRIACONO, *Olio ed ebrei...*, pp. 153-154 e note 94-99.
- 41 Su questa memoria, oltre alle edizioni sopra citate, si veda DEL BENE, *Giornale di memorie...*, sub data 1792 18 maggio e 1792 ottobre. Nel 1824 si producevano nel Veronese 125 q di olio di lino e 25 di ravizzone: FERRARI, *Tra città e campagna...*, p. 249. Sulle limitate possibilità di queste produzioni alternative si vedano però le considerazioni espresse nel 1841 da CARLOTTI, *Cenni sull'olivo...*, pp. 43-45, estese anche all'olio di arachidi, e ancora valide alla fine del secolo secondo la *Monografia agraria...*, pp. 154-156. Sul ricino si era soffermato S. DE STEFANI, *Storia della coltivazione del ricino nella provincia veronese e dei suoi prodotti industriali del regno Lomb.Ven.*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona», XXXVI (1858), pp. 149-183; S. DE STEFANI, *Cenni storici ed osservazioni pratiche sopra la nuova malattia del ricino nella provincia veronese per l'anno 1865*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona», XLIV (1865), pp. 339-359. Ciro Pollini nel suo catechismo agrario indica produzioni possibili di olio di colza, ravizzone, lino, camellina, ricino, rucola, papavero, girasole, cucurbitacee (zucche e angurie), lattuga, nonché sesamo, arachide e dolcichini, queste ultime non adatte però alla coltivazione nei nostri climi: C. POLLINI, *Catechismo agrario coronato dall'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura, Arti e Commercio di Verona», VIII (1821), pp. 1-488 alle pp. 180-183. Sugli oli di semi si veda *Olio ed olivi del Garda...*, pp. 8-86; una bibliografia sugli scritti riguardanti gli oli vegetali per il Veronese in G.F. VIVIANI, *Il rapporto uomo territorio nella documentazione a stampa*, in *Uomini e civiltà agraria...*, p. 720, nota 81.
- 42 DEL BENE, *Sopra alcune piante...*, p. 263.
- 43 DEL BENE, *Sopra alcune piante...*, p. 264.
- 44 DEL BENE, *Giornale di memorie...*, sub data 1795, gennaio.
- 45 DEL BENE, *Dei lavori al suolo...*; su questa memoria si veda anche DEL BENE, *Giornale di memorie...*, sub data 1795 24 aprile e 1795 agosto.
- 46 DEL BENE, *Dei lavori al suolo...*, p. 163.
- 47 P. MORO, *Lettera del Sig. Dottor Pietro Moro... scritta dall'Ospedaletto, Villaggio della Valpolicella sotto il dì 22 Agosto 1789 al Signor Benedetto Del Bene...*, «Nuovo Giornale d'Italia spettante alla Scienza Naturale, e principalmente all'Agricoltura, alle Arti ed al Commercio», I (1790), pp. 241-242, 249-253, 257-259. Considerazioni più generali sullo stato dell'agricoltura veronese e sui suggerimenti per migliorarla basati in buona parte sulle dottrine fisiocratiche in MORO, *Pensieri per migliorare l'agricoltura...*; i legami anche personali con Benedetto Del Bene sono ricordati in DEL BENE, *Giornale di Memorie...*: «1790 22 giugno. Ho levato al sacro fonte un bambino del signor dottor Pietro Moro medico fisico, mio valoroso socio corrispondente per l'Accademia d'Agricoltura, Commercio ed Arti. Il battesimo fu amministrato nel pubblico Oratorio di ragione della famiglia Moro all'Ospedaletto nei limiti di Pescantina».
- 48 Su Ciro Pollini e l'olivicoltura si veda la scheda di Paolo Rigoli in *Olio ed olivi del Garda...* pp. 65-67 e G. SANDRI, *Elogio del dottor Ciro Pollini*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura, Arti e Commercio», XIV (1833), pp. 5-50 (con bibliografia delle opere). Legato alla società «L'Ibis», volta alla divulgazione delle novità nel campo scientifico e naturalistico, il contributo del botanico Abramo Massalongo, *Sopra i miti e i simboli delle piante presso i greci e romani*, apparsa con lo pseudonimo Reivàs, in «Notizie Scientifico Letterario Artistiche dell'Ibis», 2 (1857), con alcune pagine dedicate all'olivo (pp. 258 e seguenti).
- 49 C. POLLINI, *Osservazioni agrarie [...] per l'anno 1818*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona», X (1824), pp. 155-163.
- 50 POLLINI, *Flora Veronensis...*, (nel v. I, p. 6 si veda la voce *Olea*).
- 51 C. POLLINI, *Catechismo agrario coronato dall'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona*, Verona 1819; (riedito in successive edizioni: seconda edizione riveduta ed ampliata «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona», VIII (1821), pp. 1-488; terza edizione riveduta ed ampliata su la prima, Milano 1832; prima edizione napoletana, con variazioni ed

aggiunte, Napoli 1835; quinta edizione Milano 1854; seconda edizione napolitana riveduta ed ampliata di note con aggiunta del manuale sulla coltivazione dei fiori di Filippo Re parimenti annotato, Napoli 1856; sesta edizione sulla quinta milanese, riveduta e ampliata su la prima già coronata e stampata dall'accademia d'agricoltura commercio ed arti di Verona, Napoli 1856; le citazioni che seguono sono dalla quinta edizione milanese).

52 C. POLLINI, *Sopra alcune malattie degli ulivi e di alcuni serpenti: Lettera al signor Giuseppe Acerbi [...]*, Milano 1818; C. POLLINI, *Sulle principali malattie degli olivi nella provincia veronese, e sugli insetti che li danneggiano*, «Biblioteca Italiana», II (ottobre 1817), pp. 63-75.

53 B. ANGELINI, *Degli insetti nocivi all'ulivo nella provincia veronese*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona», XII (1831), pp. 295-357. Su Bernardino Angelini e l'entomologia agraria si veda S. ZANGHERI, *I parassiti animali e vegetali delle piante agrarie e la difesa fitosanitaria*, in *Scienze e tecniche agrarie...*, p. 284 e bibliografia citata.

54 CARLOTTI, *Cenni sull'olivo e sull'olio...*; su Antonio Carloti e l'olivicultura si vedano le schede di Paolo Rigoli in *Olio ed olivi del Garda...* p. 67-69.

55 CARLOTTI, *Cenni sull'olivo...* pp. 52-53. Il tema delle varietà d'olivo era del resto ampiamente dibattuto: si veda per l'area toscana E. BALDINI - S. RAGAZZINI, *Le varietà d'ulivo coltivate nell'agro fiorentino*, Firenze 1998; E. BALDINI, *Le varietà toscane di olivo in tre memorie dei Georgofili del primo Ottocento*, Firenze 2000 (rassegna degli studi sulle varietà alle pp. 41-44).

56 F.A. DE GIANFILIPPI, *Istruzione popolare sulla coltivazione dell'olivo*, Bardolino 1874; F.A. DE GIANFILIPPI, *Istruzione popolare sulla coltivazione dell'olivo e della fabbricazione dell'olio*, seconda edizione riveduta ed ampliata, Bardolino 1877. Su Filippo Gianfilippi: G.F. VIVIANI, *Le tavole: la storia, l'autore*, in *Le svariate maniere delle pescagioni del Garda. La pesca nell'Ottocento e le tavole del marchese Gianfilippi*, Verona 1996, pp. 13-19. Un cenno all'olivicultura veronese anche in L. GAITER, *Sulla coltivazione dell'olivo*, «Giornale Agrario-Industriale Veronese», IV (1869), pp. 22-24.

57 G. PELLEGRINI, *Relazione all'Accademia di agricoltura, industria e commercio sul terzo congresso degli agricoltori italiani tenutosi a Bari preceduta da alcuni cenni sulle campagne pugliesi*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura, Arti e Commercio di Verona», XLIX (1872), pp. 1-71 (dell'estratto), p. 15.

58 F. CIPOLLA, *Cenni sopra Gaetano Pellegrini*, «Bullettino della Società Veneto-Trentina di Scienze Naturali», III, 2 (1884),

pp. 1-11 (dell'estratto), a pp. 5-6. Richieste di intervento in questo campo giungono a Pellegrini da parte della Prefettura negli anni seguenti, come nel 1882, a seguito di un attacco di Floitribo negli oliveti di Brenzone: Archivio Pellegrini (Verona), b. GP1, allegato A-B-C (1882 ottobre 7).

59 G. PELLEGRINI, *Insetti che specialmente riuscirono dannosi alle produzioni campestri nella provincia veronese durante l'anno 1873*, «Stazione Agraria e Scuola Pratica di Chimica presso l'Istituto Tecnico Provinciale di Verona», bollettino n. 2 (1874), pp. 31-64, alle pp. 45-55 e tav. I.

60 PELLEGRINI, *Ricerche sulle attuali condizioni della coltivazione...*; PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura...*

61 *Monografia agraria...*; CIPOLLA, *Cenni sopra Gaetano Pellegrini...*, p. 6.

62 PELLEGRINI, *Ricerche sulle attuali condizioni...*, p. 13.

63 PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura...*, p. 46.

64 PELLEGRINI, *Ricerche sulle attuali condizioni...*, pp. 14-19.

65 PELLEGRINI, *Ricerche sulle attuali condizioni...*, p. 55.

66 PELLEGRINI, *Ricerche sulle attuali condizioni...*, p. 55. Sul l'uso di concimi organici e artificiali in agricoltura si vedano i numerosi contributi di Pellegrini nei periodici «La Valpolicella» e «Giornale Agrario-Industriale Veronese» presenti nella bibliografia curata da Chiara Contri e pubblicata in appendice a questi atti di convegno.

67 L. LUGARESÌ, *La fabbrica perfosfati di Cerea (1908-1989) tra agricoltura, industria e cooperazione*, «Studi Storici Luigi Simoni», XLIV (1994), pp. 201-236, in particolare alle pp. 205-211.

68 POLLINI, *Osservazioni agrarie...*, pp. 155-164. Considerazioni sulla diversa resistenza a malattie dovute al gelo delle varietà diffuse nel Veronese anche in POLLINI, *Sulle principali malattie...*, p. 68, dove indica come maggiormente resistenti le varietà *favarol* o *perlarol* e *nostran*.

69 PELLEGRINI, *Ricerche sulle attuali condizioni...*, pp. 19-22 e relative tabelle.

70 G. DAL SIE, *Determinazione quantitativa dell'olio contenuto in alcune varietà di olive della provincia di Verona*, «Stazione Agraria e Scuola Pratica di Chimica presso l'Istituto Tecnico Provinciale di Verona», bollettino 3 (1874), pp. 55-57.

71 L. VENTURI, *La conciatura o confezione delle ulive presentata all'Accademia Agraria, Commerciale, Opifici*; AASLVr, ms B VII 10; si veda anche la scheda di Paolo Rigoli in *Olivi ed olio del Garda...*, pp. 93-96.

72 *Olio ed olivi del Garda...*, p. 94.

73 P. BOULANGER, *Huiles blanches ou paillerines? Essai de physiologie du goût au XVIII<sup>e</sup> siècle*, in *L'huile d'olive en Méditerranée. Histoire, anthropologie, économie de l'antiquité à nos jours*, Actes de la table ronde, Aix-Marseille novembre 1983, Aix-en-Provence s.d., pp. 25-34.

74 PELLEGRINI, *Ricerche sulle attuali condizioni...*, p. 20.

75 PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura...*, pp. 21-22.

76 PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura...*, p. 34.

77 G. ROSA, *La coltura degli olivi in Italia*, «L'Italia Agricola», IX (1877), pp. 9-10, a p. 10, sconsiglia una raccolta troppo tardiva, perché se l'olio «è bensì più bianco, ma ha meno nerbo e sapore, ed è meno serbevole. E nel frattempo si perdono molte ulive»: dunque si rimane sempre nell'ambito di una ricerca di oli 'bianchi'.

78 PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura...*, p. 17.

79 PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura...*, pp. 38-44.

80 PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura...*, pp. 24-28. Il riferimento di Pellegrini ha sicuramente presente lo studio di D. GRIMALDI, *Memoria sulla economia olearia antica, e moderna e sull'antico frantoio da olio trovato negli scavi di Stabia*, Napoli 1783; un richiamo alle tecniche antiche per la frantoiazione da pasta denocciolata riprese da questo studio anche in A. DEL FANTE, *L'olio d'oliva attraverso i tempi*, Bologna 1930, pp. 9-18. È interessante notare come la lavorazione della pasta denocciolata, priva di enzimi con azione negativa sui substrati polifenolici che costituiscono la forza qualitativa e sensoriale dell'olio, nonché sulla sua conservabilità – soprattutto nelle direzioni dell'esportazione verso i mercati internazionali – è al centro dell'attenzione recentissima degli studi merceologici sulla produzione di olio, che stanno puntando all'introduzione di nuove tecniche di frantoiazione che vengano in questa direzione: se ne veda una sintesi (presentata al forum internazionale del 2003 *Il tempo dell'olio*, Serteano, Siena), in G. MONTEDORO - M. SERVILI, *Nuove conoscenze biochimiche dei componenti dell'oliva e innovazione nella tecnologia di estrazione dell'olio* <[www.tempodelloolio.com/relazioni/2003/Montedoro.doc](http://www.tempodelloolio.com/relazioni/2003/Montedoro.doc)> e l'analisi (a cui si rimanda anche per la bibliografia) condotta da N. MULINACCI ET ALII, *Analysis of extra virgin olive oil from stoned olives*, «Journal of the Science of Food and Agriculture», 85 (2005), pp. 662-670.

81 PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura...*, p. 37. Sull'uso dell'acido solforico anche POLLINI, *Catechismo agrario...*, pp. 217-218.

82 PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura...*, pp. 37-38.

83 CARLOTTI, *Cenni sull'ulivo...*, p. 43.

84 J.L. FLANDRIN, *Et le beurre conquiert la France*, «Histoire», 85 (1986), pp. 108-111; sull'avvento del burro nella cucina francese e di riflesso in quella italiana si veda M. MONTANARI, *Condimento, fondamento. Le materie grasse nella tradizione alimentare europea*, in *Alimentazione e nutrizione...*, pp. 27-51, alle pp. 49-51.

85 A. CAPATTI, *Ungere con le idee. Breve storia dell'olio nella cucina francese contemporanea*, in *Tutte le sfumature del verde. Qualità dell'olio e purezza del paesaggio*, a cura di O. Longo e P. Scarpi, Padova 2002, pp. 99-108.

86 Sulle vicende dei grassi nella storia dell'alimentazione e della cucina e le relative 'carte geografiche' molto è stato scritto a partire dagli studi di Lucien Febvre: per una sintesi si veda MONTANARI, *Fondamento, condimento...*; sui grassi nella cucina si veda A. CAPATTI - M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 2002, pp. 184-186.

87 La ricerca di un'identità nazionale è rivelata anche dalla creazione di una terminologia culinaria italiana che avrà forte successo nel primo Novecento: CAPATTI-MONTANARI, *La cucina...*, pp. 237-240. In generale sulle guide culinarie italiane tra identità nazionale e regionalizzazione si veda A. CAPATTI, *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, in *Storia d'Italia. Annali*, 13, *L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni, Torino 1998, pp. 754-801.

88 PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura...*, p. 39.

89 Citato da *Olio ed olivi del Garda...*, p. 102.

90 CARLOTTI, *Cenni sull'olio...*, p. 61. Sulla vicinanza tra i marchesi Carloti e il "conte di Lilla": DEL BENE, *Giornale di memorie...*, sub data 1796 20 aprile.

91 *Olio ed olivi del Garda...*, p. 58.

92 PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura...*, p. 47, ripreso da una relazione di Stefano De Stefani per il Ministero dell'Agricoltura.

93 Già nota nel XIII secolo (VARANINI, *L'olivicoltura e l'olio gardesano...*, p. 129) è caratterizzata da alterna produzione e da una forte sensibilità alle condizioni atmosferiche (PELLEGRINI, *Ricerche sulle attuali condizioni...*, tavole in appendice).

94 Citazione da *Olio ed olivi del Garda...*, p. 74.

95 Sulle caratteristiche delle diverse varietà in relazione alle qualità dell'olio si vedano le tabelle pubblicate da PELLEGRINI, *Ricerche sulle attuali condizioni...*, in appendice; e PELLEGRINI, *Ricerche*

che sull'attuale manifattura..., p. 17.

96 Y. PEHAUT, *L'invasione dei prodotti d'oltremare*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.L. Flandrin e M. Montanari, Roma-Bari 2003<sup>3</sup>, pp. 584-600, alle pp. 584-600. In questo senso una «rivincita» dell'olio d'oliva per uso industriale avviene durante il ventennio fascista nell'ambito della politica di autarchia economica: si veda in particolare *L'olivo e l'olio nella leggenda e nella storia*, Roma 1938. Per i dati sull'avanzamento dell'olivicoltura nel Veronese: CANDIOLI, *Aspetti e problemi...*, in particolare tabb. II-III.

97 Sulle relazioni tra disponibilità di olio sul mercato e introduzione di idrocarburi Pellegrini nota dopo un'annata di scarsa produzione nel Veronese: «Se simili disastri non avessero colpito che la sola nostra provincia, il danno non sarebbe stato assai grave; ma si estesero in molte altre parti d'Italia, onde diminuito sensibilmente il prodotto, i prezzi dell'olio sensibilmente aumentarono, e il diminuito consumo dell'olio per l'illuminazione fu sostituito in tanta abbondanza da carburanti liquidi d'idrogeno delle copiosissime sorgenti americane». PELLEGRINI, *Ricerche sulle attuali condizioni...*, in appendice.

98 GAITER, *Sulla coltivazione degli olivi...*, p. 24.

99 POLLINI, *Sulle principali malattie...*, p. 65.

100 A. FUMAGALLI, *Memorie storico-diplomatiche sull'esistenza degli olivi in alcuni luoghi della Lombardia dal secolo IV al X*, «Atti della Società Patriottica», III (1783), pp. 360-371.

101 DEL BENE, *Giornale di memorie...*, sub data 1794 3 gennaio.

102 GRIMALDI, *Memoria sulla economia olearia antica...*; si vedano anche le considerazioni in AMOURETTI, *Des agronomes latins...* e in J.P. BRUN, *Le preissoir de Catone des documents de Pompei à la reconstruction de Beaucaire*, in *Techniques et sociétés en Méditerranée. Hommage à Marie-Claire Amouretti*, édité par J.P. Brun et P. Jockey, Paris 2001, pp. 301-312. Sull'evoluzione qualitativa della produzione olearia nel sud Italia si veda il caso studiato da A. CARRINO - B. SALVEMINI, *Trasferimento tecnologico e innovazione sociale: Pierre Ravanis e l'olio del Mezzogiorno d'Italia fra Sette e Ottocento*, «Quaderni Storici», 38 (2003), 2, pp. 499-550.

103 CARLOTTI, *Cenni sull'olivo...*, p. 59.

104 A. BRUGNOLI, *Un dibattito ottocentesco sulle «origini» dell'olivicoltura gardesana*, «Archivio Veneto», s. V, CLXIV (2005), pp. 145-153.

105 PELLEGRINI, *Ricerche sull'attuale manifattura...*, p. 5, nota 2.

106 A. BRUGNOLI, *Stefano De Stefani, la ricerca archeologica e la documentazione: le istituzioni e le fonti archivistiche del territorio veronese*, in *Stefano De Stefani pioniere della ricerca preistorica veronese*, Atti del Convegno, Fumane 26 maggio 2001, a cura di A. Brugnoli e L. Salzani, Verona 2002, pp. 17-38.

107 A. GOIRAN, *Alcune notizie veronesi di botanica preistorica*, «Nuovo Giornale Botanico Italiano», XXII (1890), 1, pp. 19-31; A. GOIRAN, *Sulla probabile introduzione, sino dall'alta antichità, di Laurus nobilis L. ed Olea europaea L. nel Veronese*, «Nuovo Giornale Botanico Italiano», XXVI (1894), pp. 287-293.

108 S. DE STEFANI, *I noccioli di uliva nelle stazioni del lago di Garda*, «Bullettino di Paletnologia Italiana», VII (1881), 1-2, pp. 14-15.

109 S. DE STEFANI, *Degli oggetti preistorici raccolti nella stazione dell'età del bronzo scoperta nel Mincio presso Peschiera*, «Memorie dell'Accademia d'Agricoltura, Arti e Commercio di Verona», LVII (1880), 1, pp. 91-107, a p. 106.

110 «Bullettino di Paletnologia Italiana», XX (1894), 10-12, pp. 174-181; a p. 179 e nota 11.

111 BRUGNOLI, *Un dibattito...*, p. 148.

112 G.E. MARCHETTI, *L'olivo nella riviera veronese del Garda*, «Atti e Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Scienze Lettere Arti e Commercio di Verona», LXXVIII (1902-1903), pp. 383-481, a p. 386. TONIOLO, *La distribuzione dell'olivo...*, pp. 159-161; CANDIOLI, *Aspetti e problemi...*, p. 5.

113 BETTONI, *L'agricoltura ne' contorni del lago di Garda...*, p. 560.

114 DEL BENE, *Dell'agricoltura antica e moderna...*, pp. 118-119.

115 PELLEGRINI, *Ricerche sulle attuali condizioni...*, pp. 79-80.